



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

NACHHALTIGE UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHE VERPFLEGUNG ERFOLGREICH UMSETZEN

Ein Leitfaden für Kita- und Schulträger mit Praxisbeispielen aus Rheinland-Pfalz



Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Rheinland-Pfalz herausgegeben. Sie darf weder von Parteien, noch Wahlbewerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen der Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Impressum

Herausgeber: Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (MKUEM)
Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz
www.mkuem.rlp.de
Twitter: <https://twitter.com/umweltrlp>
Facebook: <http://Facebook.com/UmweltRLP>

Layout: Tatjana Schollmayer (Landesamt für Umwelt Rheinland-Pfalz)

Bildquellen: Titelbild: Monkey Business/stock.adobe.com, S. 4: MKUEM/Christof Mattes, Seite 8: Andrey Kuzmin/stock.adobe.com, Seite 11: Gennadiy Poznyakov/stock.adobe.com, Seite 15: MNStudio/stock.adobe.com, Seite 21: M.Dörr & M.Frommherz/stock.adobe.com, Seite 38: epiximages / stock.adobe.com; Seite 53: Monkey Business/stock.adobe.com,

2. überarbeitete Auflage Februar 2024

© 2024 Nachdruck und Wiedergabe nur mit Genehmigung des Herausgebers

INHALT

VORWORT	4
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	6
1 KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG IN RHEINLAND-PFALZ – KLIMASCHUTZBEWUSST, NACHHALTIG UND GESUNDHEITSFÖRDERLICH!	7
1.1 Kitas und Schulen als Orte der Prävention und gelebter Nachhaltigkeit	7
1.2 Kita- und Schulverpflegung klimaschutzbewusst, nachhaltig und gesundheitsförderlich: Das Land unterstützt mit verschiedenen Angeboten	10
2 KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG KONKRET – TIPPS ZUR KONZEPTION UND UMSETZUNG	14
2.1. Verpflegungskonzepte auf Trägerebene: Grundlage für nachhaltige Beschaffung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung	14
2.2. Kita- und Schulverpflegung nachhaltig und gesundheitsförderlich ausrichten	16
2.3. Bio-Lebensmittel: besonders wertvoll für die Kita- und Schulverpflegung	19
2.4. Stimmen aus der Praxis: Kita- und Schulträger sowie Einrichtungen berichten	26
3 VERGABERECHT – RICHTIGE WEICHENSTELLUNGEN	39
3.1 Der Rechtsrahmen	39
3.2 Die Bedarfsermittlung	41
3.3 Rechtliche Weichenstellung	43
4 ERFOLGREICHE DURCHFÜHRUNG VON VERGABEVERFAHREN	49
4.1 Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln?	49
4.2 Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts: Was kostet die Leistung?	50
4.3 Auswahl des Caterers	51
5 LEISTUNGSBESCHREIBUNG: WELCHE ANFORDERUNGEN MUSS DIE LEISTUNG KONKRET ERFÜLLEN?	54
5.2 Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben?	57
5.3 Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen	59
5.4 Qualitätskontrolle und Sanktionierung	70



VORWORT

Sehr geehrte Leserinnen, sehr geehrte Leser,

unser aller Ernährungsweise wird von vielfältigen Faktoren beeinflusst. Persönliche Vorlieben, Trends, wirtschaftliche Möglichkeiten, Atmosphäre und verfügbares Angebot wirken darauf ein, was, wann und wie wir essen. Dabei ist den meisten von uns zuallererst natürlich wichtig, dass es gut schmeckt. Viele legen fast genauso viel Wert auf den Gesundheitswert der Lebensmittel und Speisen. Aber auch die umwelt- und ressourcenschonende Produktion, fairer Handel und biologische Erzeugung sowie Herkunft und Saisonalität spielen eine wichtige Rolle. Dies gilt laut Ernährungsreport 2023 für den privaten Einkauf von Lebensmitteln, beim Essen zuhause aber auch bei der Wahl von Speisen Außer-Haus¹.

Nach den Pandemie Jahren und der in diesen Jahren eingeschränkten Nutzung der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) steigt nun auch wieder die Bedeutung und die Häufigkeit des Essens in Restaurants, Imbissen und auch Kantinen. Dies gilt auch für viele Kinder und Jugendliche, deren Frühstück und Mittagessen häufig nicht mehr zu Hause, sondern in Kita und Schule stattfindet. In Rheinland-Pfalz bieten bereits heute 84 Prozent der allgemeinbildenden Schulen ein ganztägiges Betreuungsangebot. Hier wird an mindestens vier Tagen pro Woche auch ein Mittagessen angeboten. Für rheinland-pfälzische Kindertageseinrichtungen ist das Mittagessen in der Regel Standard.

In den Kindertageseinrichtungen und Schulen hat ein gutes, attraktives, gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot besonderen Wert. Hier kann Nachhaltigkeit für Kinder, Jugendliche und Mitarbeitende zum Alltag werden. Gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung kann beim gemeinsamen Essen, beim Ausprobieren neuer, bisher unbekannter Lebensmittel und beim täglichen, wertschätzenden Umgang mit den Lebensmitteln und Speisen erlebt und erlernt werden. Geschmackserfahrungen, die in Kindheit und Jugendalter gemacht werden und in dieser Zeit erlernte Ernährungsgewohnheiten, prägen bis ins Erwachsenenalter.

Neben der Umsetzung eines bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Kita und Schule ist auch ein höherer Einsatz biologischer Lebensmittel in der AHV ein Baustein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Mit den 2023 verabschiedeten, speziell auf die Belange der AHV zugeschnittenen Bio-AHV-Verordnung wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und deren Auslobung für Verpflegungsanbieter praktikabler. Gleichzeitig können Gäste nun einfacher erkennen, welche Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt werden und Kita- und Schulträger profitieren von der Bio-Auszeichnung, da diese die Ausschreibung und Qualitätssicherung vereinfacht.

1 BMEL (2023): Deutschland, wie es isst - Der BMEL-Ernährungsreport 2023 https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2023.pdf?__blob=publicationFile&v=4

Mit dieser Broschüre möchten wir Sie als Verantwortliche bei Trägern sowie in Kitas, Schulen und Mensen mit Informationen und Expertenwissen bei der Organisation und Beschaffung des Verpflegungsangebots unterstützen. Hier werden die wichtigsten Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung und eine breite Palette von Fortbildungs- und Beratungsangeboten des Landesprogramms „Rheinland-Pfalz isst besser“ vorgestellt. Akteure aus der Praxis, die sich als Träger oder Einrichtung auf den Weg gemacht haben, die Qualitätsstandards der DGE in ihrer

Verpflegung umzusetzen sowie den Bio-Anteil schrittweise zu steigern, teilen ihr Wissen über Hintergründe, Erfolgsfaktoren aber auch Lösungen für mögliche Herausforderungen. Weiterhin werden die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Vergabe der Verpflegung in der Kita- und Schulverpflegung inklusive einer Vielzahl von Tipps zur Integration von Qualitätskriterien für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensmittelauswahl und Speisenplanung sowie deren Qualitätssicherung dargestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung der Impulse in Ihren jeweiligen Einrichtungen.



Katrin Eder
Ministerin für Klimaschutz, Umwelt,
Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz

Abkürzungsverzeichnis

AHV	Außer-Haus-Verpflegung	MKUEM	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz
ASC	Aquaculture Stewardship Council	MSC	Marine Stewardship Council
AEntG	Arbeitnehmer-Entsendegesetz	ÖLG	Öko-Landbaugesetz
AufenthG	Aufenthaltsgesetz	ÖkoKennzV	Öko-Kennzeichenverordnung
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung	SchwarzArbG	Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch	StGB	Strafgesetzbuch
BGH	Bundesgerichtshof	Tier-LMHV	Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
Bio-AHVV	Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung	UVgO	Unterschwellenvergabeordnung
CO ₂	Kohlenstoff-Dioxid	VergStatVO	Vergabestatistikverordnung
CPV	Common Procurement Vocabulary (im Deutschen: Gemeinsames Vokabular für öffentliche Aufträge)	VG	Verbandsgemeinde
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	VgV	Vergabeverordnung
DIN	Deutsche Industrie Norm	v. H.	von Hundert
DVO	Durchführungsverordnung	VHB	Verhandlungsbasis
FrErfrischGerV	Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung	VK	Vergabekammer
FZE	Fachzentrum Ernährung am DLR Westerwald-Osteifel	VNS	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
GewO	Gewerbeordnung	VOL/B	Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen	VSE	Vernetzungsstelle Seniorenernährung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (im Deutschen: Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Sinne des	VV	Verwaltungsvorschrift
i.S.d.	in Verbindung mit	WBAE	Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz
i.V.m	Landesgesetzes über die Erziehung, Bildung und Betreuung von Kindern in Tageseinrichtungen und in Kindertagespflege	WRegG	Wettbewerbsregistergesetz
KitaG			
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung		
LkSG	Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz		
LMIDV	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung		
LMZDV	Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung		
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung		
LTTG	Landestariftreuegesetz		
MiLoG	Mindestlohngesetz		
MinBl	Ministerialblatt		

1 KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG IN RHEINLAND-PFALZ – KLIMASCHUTZBEWUSST, NACHHALTIG UND GESUNDHEITSFÖRDERLICH!

Der Begriff der Nachhaltigkeit ist in aller Munde und der Leitgedanke der globalen, nachhaltigen Entwicklung ist aktueller denn je. Bereits vor über 35 Jahren definierte die Weltkommission für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen die Nachhaltige Entwicklung als Entwicklung, welche den Bedürfnissen heutiger Generationen entspricht ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihren Lebensstil zu wählen und eigene Bedürfnisse zu befriedigen². Zur Umsetzung dieses Leitgedankens und zur Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele bedarf es vielerlei Maßnahmen weltweit, über sämtliche Ebenen hinweg und in verschiedensten Bereichen. In Kitas und Schulen kann Nachhaltige Entwicklung auf lokaler Ebene sehr konkret gelebt werden. Neben der pädagogischen Arbeit und der Bildung für nachhaltige Entwicklung ist auch die Kita- und Schulverpflegung ein wichtiger Bereich in dem ökologische, soziale sowie ökonomische Faktoren in ausgewogenem Maße zu berücksichtigen sind.

Als Träger von Kitas und Schulen, als Einrichtungsleitung, pädagogische Fachkräfte oder Verpflegungsanbieter haben Sie eine Reihe von Gestaltungsmöglichkeiten. Das Ziel ist klar: eine qualitativ hochwertige, wohlschmeckende, klimaschutzbewusste, ressourcen- und umweltschonende sowie gesundheitsförderliche Verpflegung in Kitas und Schulen anzubieten

und Kinder und Jugendliche für diese zu begeistern. Schließlich hat ein solches Angebot nicht nur Vorteile für die Essensteilnehmenden. Die Nachhaltige Ausrichtung aller Betriebsprozesse, vom Einkauf bis zur Ausgabe von Speisen und Entsorgung von Resten bringt ebenso Vorteile für Umwelt und Gesellschaft. Wenn es allerdings um die Umsetzung geht, stellen sich mit Sicherheit eine Reihe von Fragen. In dieser Handreichung erhalten Sie Informationen und Tipps zur Planung, Organisation, Beschaffung, Umsetzung und Qualitätssicherung der Kita- und Schulverpflegung.

1.1 Kitas und Schulen als Orte der Prävention und gelebter Nachhaltigkeit

Warum ist die Gestaltung der Kita- und Schulverpflegung ein so wichtiger Bereich?

In den ersten Lebensjahren werden wichtige Grundsteine für die kindliche Entwicklung gelegt. Die Kinder verbringen häufig den Großteil ihres Tages in der Einrichtung und nehmen häufig die Mittagsmahlzeit und auch Frühstück und Nachmittagsnack dort ein. In Rheinland-Pfalz wurden 2023 insgesamt 175 948 Kinder in Kindertageseinrichtungen betreut, davon nahmen knapp 80% an der Mittagsverpflegung teil³.

³ Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz (2023): Statistische Berichte. Kinder- und Jugendhilfe – Teil III.1/ Teil III.3. Kinder und tätige Personen in Kindertageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 1. März 2023.



Bei diesen Mittags- und Zwischenmahlzeiten können Kinder die Vielfalt von Lebensmitteln kennenlernen und die ersten Ernährungserfahrungen sammeln. Die Geschmacksprägung findet statt und Kinder entwickeln Vorlieben aber genauso auch Abneigungen gegenüber bestimmten Lebensmitteln.

Ab dem Grundschulalter spielt die geistige Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen eine größer werdende Rolle. In Rheinland-Pfalz bieten 84% der Schulen (1.256 im Schuljahr 2022/2023)⁴ ein Angebot zur Ganztagsbetreuung an. Mit dem, im Oktober 2021 in Kraft getretenen „Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter“ und dem darin verankerten Rechtsanspruch auf ganztägige Förderung (ab dem Schuljahr 2026/27 stufenweise, beginnend ab Klassenstufe 1) ist ein weiterer Ausbau der Ganztagsangebote verbunden.

Ein wichtiger Bestandteil jedes guten Ganztagsangebotes, sowohl in Kita als auch in der Schule, ist eine gute Mittagsverpflegung. Diese sollte für die Kinder und Jugendlichen möglichst ansprechend und abwechslungsreich sein. Neben dem Geschmack sind das Aussehen der Speisen sowie die Attraktivität des Angebots und der Mensa ausschlaggebend dafür, dass die Kinder und Jugendlichen die Mahlzeiten gerne einnehmen und die Mensa gerne und regelmäßig

besuchen. Eine hohe Akzeptanz trägt entscheidend zur Wirtschaftlichkeit der Kita- und Schulverpflegung bei und ist Voraussetzung für das Gelingen einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung, die bei den Kindern und Jugendlichen ankommt!

Bei der Gestaltung der nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung in Kitas und Schulen sollten Kita- und Schulträger daher die Vorlieben und Wünsche der Kinder und Jugendlichen kennen und in der Umsetzung berücksichtigen. Städte, Kommunen, Kreise, freie Träger und Einrichtungen können Kindern und Jugendlichen den Zugang zu einer gesundheitsförderlichen Verpflegung ermöglichen und somit dazu beitragen, dass diese möglichst positive Erfahrungen mit vielfältigen und gesundheitsförderlichen Lebensmitteln machen und entsprechend ihres Bedarfs versorgt sind. Eine adäquate Verpflegung der Kinder und Jugendlichen in Kitas und Schulen trägt einerseits dazu bei Übergewicht zu vermeiden und andererseits die bedarfsgerechte Versorgung mit Nährstoffen zu gewährleisten. Doch ein optimales Verpflegungsangebot der Kita- und Schulverpflegung dient nicht allein einer bedarfsgerechten Versorgung mit Nährstoffen, sie steht auch in Zusammenhang mit globalen, europäischen und deutschen Nachhaltigkeitszielen. Um diese zu erreichen sind alle Sektoren gefragt, auch der Landwirtschafts- und Ernährungssektor. So schreibt es der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE). Laut Beirat sind nicht nur Anpassungen der Produktions- sondern auch der Konsumgewohnheiten notwendig. Denn:

„Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst wesentlich unseren individuellen Gesundheitsstatus, unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität. Viele Lebensmittel, die wir konsumieren, tragen einen erheblichen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck. Gleichzeitig wird über Ernährung gesellschaftlich intensiv diskutiert.“⁵

4 Ministerium für Bildung Rheinland-Pfalz (2023): Die Ganztagschule in Rheinland-Pfalz in Zahlen <https://ganztagschule.bildung-rp.de/>

5 WBAE (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten

Die Dringlichkeit notwendiger Veränderungen wird durch wissenschaftliche Erkenntnisse und für uns erlebbare klimatische Veränderungen deutlich. Auch die DGE greift diese Notwendigkeit in den aktualisierten Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen auf. Die lebensweltbezogenen Empfehlungen dienen als Rahmen für die optimale Gestaltung des Verpflegungsangebots in den Einrichtungen. Sie nehmen die Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in den Blick und räumen dieser einen hohen Stellenwert ein. Unter anderem wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln als Kriterium im Bereich Lebensmitteleinkauf hervorgehoben. Kinder und Jugendliche profitieren direkt vom gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebot mit Bio-Lebensmitteln, gleichzeitig ist die Kita- und Schulverpflegung ein wichtiger Bereich, wenn es um den Aufbau von Wertschöpfungsketten für Bio-Lebensmittel in die AHV geht. Denn, neben der Seniorenernährung ist die Verpflegung in Bildungseinrichtungen durch die Zunahme der Ganztagsbetreuung der Bereich mit den stärksten Wachstumsraten.

Mit der nachhaltigen Gestaltung der Verpflegung in diesen Einrichtungen und der damit einhergehenden nachhaltigen Beschaffung hat die öffentliche Hand als Großverbraucher eine starke Marktmacht. Die Einbettung von Nachhaltigkeitskriterien inklusive der Verankerung von Anforderungen an den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in die öffentliche Beschaffung von Verpflegung ist daher ein wesentliches Element im Hinblick auf die Umsetzung kommunaler Nachhaltigkeitsstrategien.

KURZ ZUSAMMENGEFASST:

- Kitas und Schulen sind wichtige Orte der Prävention und Gesundheitsförderung. In Kitas und Schulen wird Essverhalten geprägt.
- Ein zeitgemäßes, gesundheitsförderliches, nachhaltiges und ansprechendes Verpflegungsangebot fördert die Akzeptanz der Kinder und Jugendlichen und ist wichtiger Hebel für die Erreichung von Nachhaltigkeitszielen.
- Als Träger von Kitas und Schulen, Leitung von Bildungseinrichtungen oder Anbieter haben Sie bedeutende Gestaltungsmöglichkeiten und Gestaltungsverantwortlichkeiten.

Das Land Rheinland-Pfalz unterstützt Kita- und Schulträger sowie Einrichtungen, unter anderem mit Informations-, Beratungs- und Vernetzungsangeboten bei der nachhaltigen, gesundheitsförderlichen Ausrichtung und qualitätsgesicherten Umsetzung der Verpflegung.

Mehr dazu lesen Sie im nächsten Abschnitt. Informationen dazu, was Kennzeichen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsqualität sind, Tipps zur Umsetzung und gute Praxisbeispiele aus Rheinland-Pfalz finden Sie in Kapitel 2. In Kapitel 3 bis 5 erfahren Sie schließlich mehr über die Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien im Rahmen der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen.

1.2 Kita- und Schulverpflegung klimaschutzbewusst, nachhaltig und gesundheitsförderlich: Das Land unterstützt mit verschiedenen Angeboten

Mit dem Landesprogramm „**Rheinland-Pfalz isst besser**“ möchte das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (MKUEM) das Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel und die Bedeutung unserer Ernährung als Stück unserer Kultur und Verbindung zu unserer Region, zur Natur und zu den Menschen, die die Lebensmittel herstellen, stärken. Damit Essen und Trinken Spaß macht und zur Gesundheit beiträgt, ist es wichtig, dass:

- ein Grundwissen über die Zusammenstellung einer bedarfsgerechten Ernährung besteht, damit die wichtigen Lebensmittel dafür ausgewählt werden können.
- das Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln vorhanden ist, damit Frische und Genuss erhalten bleiben.
- Qualität und Hygiene gewährleistet ist, damit die Lebensmittel sicher sind.

Neben Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher bietet das MKUEM daher Akteuren der Kita- und Schulverpflegung unter dem Schirm von „**Rheinland-Pfalz isst besser**“ eine Reihe von Beratungs- und Ernährungsbildungsangeboten.

Unter anderem im Rahmen von „**KlimaGesund. Verpflegt - Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz**“ unterstützen MKUEM und Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (FZE) am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerdorf-Osteifel Kita- und Schulträger sowie ihre Einrichtungen dabei, die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen umzusetzen und den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung schrittweise auf 30 % zu erhöhen. Auf dem Weg zu diesen Zielen werden interessierte Kita- und Schulträger mit folgenden Angeboten begleitet:

- Beratungen zur Festlegung und Umsetzung von Qualitätsanforderungen sowie Qualitätssicherungsmaßnahmen im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung am runden Tisch mit den Akteuren von Träger und Einrichtungen.
- Fortbildungen zur Beschaffung gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung für Mitarbeitende bei Kita- und Schulträgern.
- Seminare und Workshops zur Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards und nachhaltigen, bio-regionalen Verpflegung für Verpflegungsverantwortliche, Hauswirtschaftskräfte, Köchinnen und Köche sowie pädagogisches Personal in den Einrichtungen.
- Unterstützung bei Qualitätssicherungsmaßnahmen wie z. B. der Durchführung von Speiseplanchecks.

Das FZE ist die zentrale Anlaufstelle für Fragen rund um die ausgewogene Ernährung sowie Verpflegung in Kitas und Schulen in Rheinland-Pfalz. Es gibt fachliche Informationen und unterstützt Bildungseinrichtungen bei der Qualitätsentwicklung eines optimierten Verpflegungsangebotes für Kinder und Jugendliche. Am FZE sind Mitarbeitende der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz sowie der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung (VNS) sowie Seniorenernährung (VSE) ansässig. Eine wichtige Aufgabe des FZE ist die Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung. Zielgruppenspezifische und aktuelle Informationen rund um die Ernährung werden zur Verfügung gestellt, um Menschen aller Altersgruppen zu befähigen, bewusst Lebensmittel von hoher Qualität auszuwählen, sie zu verarbeiten und zu einer schmackhaften und am Bedarf orientierten Mahlzeit zusammen zu stellen. In den Settings Kita und Schule unterstützt das FZE die Verantwortlichen aus Verwaltungen, Kitas bzw. Schulen, Verpflegungsanbieter, Vertreterinnen und Vertretern von Eltern sowie Schülerinnen und Schüler mit Informations-, Beratungs- und Vernetzungsangeboten.

FÜR AKTEURE DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG BIETEN MKUEM UND FZE FOLGENDE ANGEBOTE:

Maßnahmen zur Qualifizierung für Akteure der Kita- und Schulverpflegung

■ Fortbildungsangebote für Träger:

Um Kita- und Schulträger bei der Bewältigung von Herausforderungen im Zusammenhang mit den Verpflegungsangeboten in Kitas und Schulen zu unterstützen, bieten FZE und MKUEM Fortbildungsveranstaltungen an. Es werden Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung in Kitas und Schulen vorgestellt und die organisatorischen und vergaberechtlichen Herausforderungen näher beleuchtet.

■ Seminarreihen „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ und „Schulverpflegung professionell gestalten“ für Verantwortliche und Beschäftigte in Kitas und Schulen:

Die Seminarreihen zur Auffrischung und Vertiefung des Wissens rund um die Verpflegung umfassen je 6 Veranstaltungen und werden landesweit an verschiedenen Standorten sowie online angeboten. Unter anderem finden die Fachkundes Schulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514) und Wiederholungsbelehrungen zum Infektionsschutzgesetz im Rahmen dieser Seminarreihen statt.

■ Kita-Arbeitskreise:

Die Arbeitskreise sind an unterschiedlichen Standorten in Rheinland-Pfalz etabliert und werden von Mitarbeitenden des FZE betreut. Im Vordergrund der regelmäßig stattfindenden Treffen stehen Fortbildungen für Hauswirtschaftskräfte zu unterschiedlichen Aspekten der Verpflegung mit Raum für Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden.



Coaching- und Beratungsangebote zur Optimierung des Verpflegungsangebots – Hand-in-Hand mit Ernährungsbildung

■ Beratungsangebot für Kita- und Schulträger:

Das FZE und MKUEM beraten im Rahmen von KlimaGesund.Verpflegt Kita- und Schulträger zur Umsetzung der Verpflegung im Rahmen des Ganztagsschulangebots oder des Betreuungsanspruchs in Kindertageseinrichtungen. Die Umsetzung der Empfehlungen der DGE, der Einsatz von Bio-Lebensmitteln sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung stehen dabei im Fokus. Weiterhin wird über die Erstellung von Verpflegungskonzepten auf Trägerebene informiert.

■ Coachings für Kitas:

Die Coaching-Initiative „Kita isst besser“ richtet sich an Kitas in Rheinland-Pfalz, die Gesundheitsförderung besonders im Hinblick auf Ernährung zu ihrem Schwerpunkt machen möchten. Mit der Initiative werden feste Strukturen geschaffen, um die Bildung für einen gesundheitsförderlichen Ernährungs- und Lebensstil in den Kitas langfristig zu verankern und dauerhaft im Kita-Alltag zu etablieren. Landesweit erhalten jährlich bis zu 20 Kitas ein kostenfreies, einjähriges Coaching durch das FZE – verbunden mit finanziellen Zuwendungen des MKUEM zur Umsetzung der individuellen Maßnahmen.

■ 3-Sterne-Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ und Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung – „3-Sterne-Schule“

Kitas und Schulen setzen mit fachlicher Unterstützung durch das FZE die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards um und werden dafür mit bis zu drei Qualifizierungssternen ausgezeichnet. Die Bildungseinrichtungen bearbeiten drei Qualitätsbereiche: das Verpflegungsangebot, die Ernährungsbildung und Essatmosphäre, das Verpflegungskonzept. Die Umsetzung wird mit Hilfe eines digitalen Qualitätsmanagement-Tools „Unser Kita-essen“ bzw. „Unser Schulessen“ erarbeitet und durchgeführt.

■ Teamberatungen und praxisnahe Workshops zur Erstellung von individuellen Verpflegungskonzepten:

Das FZE bietet Kitas und Schulen fachliche Unterstützung zur Erstellung von einrichtungsbezogenen Verpflegungskonzepten gemäß den DGE-Qualitätsstandards.

Instrumente der Qualitätsentwicklung und -sicherung

■ Online-Tool zur Erstellung von Leistungsbeschreibungen – LB-online für Kita- und Schulträger:

Die Leistungsbeschreibung ist das Kernstück der Vergabeunterlagen. Das Online-Tool unterstützt dabei, die Fakten zur Beschreibung der Einrichtungen, zu organisatorischen Rahmenbedingungen, dem Verpflegungsangebot und der Qualitätssicherung zusammenzufassen. Fachliche Informationen und Auswahlmöglichkeiten helfen bei der Festlegung von Kriterien zur Vergabe. Nach vollständiger Bearbeitung wird eine Leistungsbeschreibung ausgegeben.

■ **Speiseplanchecks für Kita- und Schulträger sowie Einrichtungen:**

Ein Speiseplancheck verschafft Gewissheit über die vorhandene und erwartete Qualität des Kita- oder Schulessens. Das FZE überprüft die Lebensmittelauswahl und Speiseplanung nach den Anforderungen des jeweiligen „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen“ der DGE. Das Ergebnis des Checks ist Ausgangspunkt für eventuelle Veränderungen oder Gesprächsstoff bei Abweichungen von der ausgeschriebenen Qualität. Ein bei Bedarf initiiertes „Runder Tisch“ mit allen Akteuren ist eine Voraussetzung für eine gemeinsame Problemlösung.

■ **Nachhaltigkeitschecks:**

Ergänzend zu den Speiseplanchecks nach den DGE-Qualitätsstandards bietet der Nachhaltigkeitscheck Kitas, Schulen, Trägern und Verpflegungsanbietern die Möglichkeit, ihr aktuelles Verpflegungsangebot anhand von konkreten Nachhaltigkeitskriterien unter die Lupe zu nehmen. Der Check soll Anstoß zur Einleitung von Optimierungsmaßnahmen sein und ist u.a. Bestandteil der Qualifizierungsprozesse zur „Ernährungs-Kita“ und „3-Sterne-Schule“. Er kann aber auch davon unabhängig durchgeführt werden.

Ernährungsbildungsmaßnahmen

■ **Unterrichtsreihe Das „ABC der Lebensmittel – Grundschüler lernen mit allen Sinnen“ des FZE:**

Als pädagogische Begleitmaßnahme zum EU-Schulprogramm erleben die Kinder in allen vier Jahren der Grundschulzeit das Thema Ernährung in Theorie und Praxis. Die Schülerinnen und Schüler lernen verschiedene Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe und Bedeutung für die eigene Gesundheit kennen. Sie setzen sich mit dem Einfluss von Essen und Trinken auf die Umwelt und das Klima auseinander, erwerben Fertigkeiten bei der Zubereitung von Lebensmitteln und machen beim gemeinsamen Essen neue Geschmackserfahrungen. Das Klimaschutzministerium fördert die Durchführung der Unterrichtseinheiten in den ersten beiden Grundschuljahren.

■ **Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten - Was ist unser Essen wert?“**

Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I, die mit ihrer Klasse am Schulprojekt teilnehmen, erhalten Kenntnisse über die Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung, ökologische Auswirkungen mangelnder Wertschätzung von Lebensmitteln und den Einfluss von Lebensmittelqualität, Lebensmittelwertschätzung, zukunftsfähigen Ernährungsverhaltens auf Gesundheit, Umwelt und Klima. Highlight ist ein Praxistag mit einer Köchin bzw. einem Koch. Das MKUEM stellt Unterrichtsentwürfe, Informationen, Vorlagen und Arbeitsblätter bereit. Das FZE setzt das Projekt um.

■ **Workshops für Schülerfirmen:**

Auf Anfrage werden Workshops zu verschiedenen Themen, wie zum Beispiel „Coole Pausensnacks für alle“, „Essen und Klima“ oder „Nudging – Praktische Handlungsfelder“⁶ angeboten und vom FZE durchgeführt.

⁶ Beim Nudging (engl. „nudging“ für „Anstoßen“, „Schubsen“ oder „Stupsen“) geht es darum, Menschen ohne Zwang zu einem für sie und die Gesellschaft vorteilhaften Verhalten zu bewegen. Nudging funktioniert ohne Verbote und ohne starke, vor allem finanzielle Anreize. Es wird die Entscheidungsarchitektur verändert ohne die Entscheidungsfreiheit einzuschränken. Nudging setzt am sog. „Autopiloten“, also dem System, das für schnelle und wenig reflektierte Entscheidungen verantwortlich ist, an. (BZFE (2023): Nudging arbeitet mit Anreizen statt Verboten. <https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungskommunikation/menschen-verstehen-und-staerken/nudging-arbeitet-mit-anreizen-statt-verboten/>)

2 KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG KONKRET – TIPPS ZUR KONZEPTION UND UMSETZUNG

Bevor es an die Umsetzung der Beschaffung einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung geht, sind grundlegende Fragen zu klären, welche direkt mit der Gestaltung der Verpflegung in den einzelnen Einrichtungen zusammenhängen und Auswirkung auf die wirtschaftliche Machbarkeit, die Akzeptanz und die Organisation der Verpflegung sowie den Beschaffungsprozess haben.

Die Erarbeitung und Verabschiedung eines Verpflegungskonzepts für alle Einrichtungen eines Trägers bietet die Chance offene Punkte zu diskutieren und Regelungen für die zukünftige Organisation und Umsetzung festzulegen. Einen kurzen Überblick über Sinn und Nutzen sowie die Erarbeitung eines solchen Verpflegungskonzepts gibt Kapitel 2.1..

In Kapitel 2.2. werden dann die wesentlichen Eckpunkte einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung dargestellt, sie sollen Inhalt des Verpflegungskonzepts sein, sind aber auch ohne ein solches realisierbar. Kapitel 2.3. informiert über die Mehrwerte und Einsatzmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. In Kapitel 2.4. berichten Akteure aus Rheinland-Pfalz über die Umsetzung in ihren Bereichen.

2.1. Verpflegungskonzepte auf Trägerebene: Grundlage für nachhaltige Beschaffung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Damit die Kita- und Schulverpflegung in den Einrichtungen von allen als erfolgreich und zeitgemäß wahrgenommen werden kann, ist es wichtig, dass sie entsprechende Anforderungen erfüllt. Sie

- leistet einen Beitrag zur Gesundheitsförderung,
- unterstützt die Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen,
- setzt Ressourcen sparsam ein und wirtschaftet möglichst umweltschonend,
- bietet ein ansprechendes, leckeres und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche und
- ist für alle Beteiligten, sowohl Träger, Einrichtungen, Verpflegungsanbieter als auch Nutzerinnen und Nutzer wirtschaftlich.

Um dies zu gewährleisten, bietet sich die Erarbeitung eines Verpflegungskonzepts für alle Einrichtungen eines Trägers an. Im Rahmen der Erarbeitung werden die grundlegenden Anforderungen an die Verpflegungsqualität für alle

Einrichtungen eines Trägers festgelegt, wesentliche Entscheidungen werden frühzeitig und zukunftsorientiert in den Blick genommen. Das Verpflegungskonzept auf Trägerebene fasst die Rahmenbedingungen der Kita- und Schulverpflegung beim Träger zusammen und liefert die notwendigen Fakten für die Beschaffung. Gleichzeitig ist es die Basis für weitere finanzielle Entscheidungen, wie z. B. den Bau und die Ausstattung von Küchen und Mensen in einzelnen Einrichtungen oder die Personalplanung im Bereich Küchen- und Ausgabekräfte.

Die Erarbeitung bringt die verschiedenen Akteure der Kita- und Schulverpflegung an einen Tisch. Dazu gehören sowohl Mitarbeitende der Verwaltung wie z. B. Fachberaterinnen und Fachberater, Vergabestelle, Bauamt und Kämmerei als auch Mitarbeitende von den Einrichtungen direkt - also Einrichtungsleitungen, pädagogische Fachkräfte, Verpflegungsverantwortliche in den Einrichtungen und Hauswirtschaftskräfte. Bevor der Austausch am runden Tisch erfolgt und die zukünftige Verpflegungsqualität festgelegt wird, gilt es jedoch zunächst eine Ist-Analyse vorzunehmen, die grundsätzliche kommunale Zielsetzung festzulegen, die Finanzierung der Verpflegung zu klären und die Zeitplanung für das Vorhaben „Verpflegungskonzept auf Trägerebene“ vorzunehmen. Inhalt der Ist-Analyse sind z. B. die Fragen:

- Wie viele Kinder und Jugendliche essen derzeit regelmäßig in den Einrichtungen und welche Entwicklungen sind hier abzusehen?
- Werden die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen im Hinblick auf die Speiseplangestaltung bereits in den Einrichtungen umgesetzt bzw. von den Verpflegungsverantwortlichen eingefordert?
- Werden bereits Bio-Lebensmittel in der Verpflegung der Einrichtungen eingesetzt?
- Wurden in der Vergangenheit konkrete Anforderungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln an die Verpflegungsanbieter gestellt?



- Welche weiteren Anforderungen an die Lebensmittelauswahl wurden bisher gestellt?
- Welche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden bereits umgesetzt?
- Wie sind Küchen und Mensen ausgestattet?
- Welche Verpflegungssysteme werden umgesetzt?
- Wie funktionieren Bestellung und Abrechnung?
- Setzen die Einrichtungen Ernährungsbildungsmaßnahmen um?
- Welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung wurden bereits ergriffen?

Bestehen bereits Verpflegungskonzepte in den Einrichtungen, können diese in das Konzept des Trägers eingebettet werden. Hiervon ausgehend ist der Soll-Zustand zu definieren und auf Umsetzbarkeit zu prüfen. Dabei sollte eine möglichst genaue Festlegung von Anforderungen, z. B. die konkrete Festlegung von Mindest-Bio-Anteilen oder saisonalen Anteilen an Lebensmitteln erfolgen. Eine sukzessive Steigerung dieser Anteile sowie die Definition eines Zeitrahmens sind ebenfalls sinnvoll.

TIPP

Schritt-für-Schritt-Anleitung: Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger

Für Kita- und Schulträger, welche die Erstellung eines Verpflegungskonzepts auf Trägerebene u.a. als Grundstein für die Beschaffung anstreben, stellt die Handreichung umfassende Informationen und nützliche Materialien wie Vordrucke und Analyse-Tabellen bereit. Das IN FORM Projekt „Kita- und Schulesen – die gesündere Wahl erleichtern“ begleitete drei Kita- und Schulträger beim Prozess der Erarbeitung eines Verpflegungskonzepts. Die gewonnenen Erkenntnisse wurden dokumentiert und dienen als Hilfestellung für weitere Träger. Sie finden die Materialien unter:

<https://www.fze.rlp.de/Vernetzungsstelle/Fuer-Traeger/Verpflegungskonzept-fuer-Traeger>

Wann und in welcher Form politische Gremien in die Erstellung des Verpflegungskonzepts mit einbezogen werden, ist individuell zu entscheiden. Der Beschluss des fertiggestellten Konzepts im politischen Gremium, z. B. im Stadtrat oder Schulträgerausschuss ist allerdings ein wichtiger Meilenstein. Nach Beschlussfassung kann das Verpflegungskonzept als Grundlage für anstehende Ausschreibungen und die damit verbundene Erstellung von Leistungsbeschreibungen dienen, ein Leitfaden für die Arbeit in der Verwaltung und bei den Einrichtungen und ein wirkungsvolles Instrument für die Kommunikation nach außen sein. Das Verpflegungskonzept gibt Auskunft über die Organisation der Verpflegung, die einzusetzende Lebensmittelqualität, aber auch Informationen über den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten.

2.2. Kita- und Schulverpflegung nachhaltig und gesundheitsförderlich ausrichten

Sowohl zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts auf Trägerebene, zur Vorbereitung eines Vergabeverfahrens als auch zur regelmäßigen Überprüfung der Attraktivität und Sicherung der Qualität der Verpflegung in Kitas und Schulen empfiehlt es sich objektive, wissenschaftlich fundierte Kriterien zur Hand zu nehmen. Die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen der DGE stellen den in Deutschland anerkannten Standard für die nährstoffoptimierte Verpflegung dar. Die Kriterien beschreiben eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung. Sie bieten Einrichtungen, Trägern und Verpflegungsanbietern Orientierung und die Möglichkeit die Kriterien Schritt für Schritt umzusetzen und so die Qualität der Verpflegung zu verbessern bzw. sicherzustellen. Die Umsetzung der Empfehlungen ist sowohl möglich, wenn in der Einrichtung vor Ort frisch gekocht wird, als auch wenn die Kita oder Schule durch einen Verpflegungsanbieter mit warmen oder regenerierbaren Speisen beliefert wird. Je nach Bewirtschaftungsform unterscheiden sich jedoch die organisatorischen Rahmenbedingungen und notwendigen Planungs- und Umsetzungsschritte. Soll die Verpflegung durch einen Anbieter zubereitet, geliefert und je nach Bedarf des Trägers auch durch das Personal des Anbieters ausgegeben werden, so sind die vom Verpflegungsanbieter zu erbringenden Leistungen, insbesondere die angestrebte Qualität und Zusammenstellung der Speisen innerhalb der Ausschreibung zu definieren und zu beschreiben. Umfassende Informationen zur Vergabe der Kita- und Schulverpflegung und zur Integration von Anforderungen bezüglich der nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Qualität, wie sie im Folgenden dargestellt werden, finden Sie in Kapitel 3 bis 5.

Die von der DGE definierten Kriterien werden in den Qualitätsstandards entlang der fünf Prozessschritte **Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe, Entsorgung und Reinigung** eingeteilt und dargestellt. Innerhalb der Planung des

Verpflegungsangebots sowie des Einkaufs, und hier vor allem bei der Speisenplanung und der Festlegung der Lebensmittelauswahl, werden wichtige Weichen gestellt. Entscheidungen, die in diesem Arbeitsschritt getroffen werden, haben aber auch großen Einfluss darauf, ob das Verpflegungsangebot als attraktiv wahrgenommen wird, Bedarf und Wünsche der Kinder und Jugendlichen befriedigt und ob eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung realisiert wird. Darum stehen diese im Fokus dieses Leitfadens. Doch auch in den weiteren Prozessschritten tragen die von der DGE definierten Kriterien zur gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Qualität bei. Die gesamten Kriterien zu allen Prozessschritten und ausführlichen Empfehlungen finden Sie im jeweiligen DGE-Qualitätsstandard⁷.

Die DGE-Qualitätsstandards geben mit ihren Empfehlungen einen Handlungsrahmen für die Umsetzung der Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten. Sie geben konkrete Orientierungswerte für das Angebot einer Mischkost sowie ovo-lacto-vegetarischen Menülinie vor. Diese Empfehlungen sind entsprechend des Ernährungskreises in die folgenden sieben Lebensmittelgruppen eingeteilt

1. Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln;
2. Gemüse und Salat;
3. Obst;
4. Milch und Milchprodukte;
5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier;
6. Öle und Fette;
7. Getränke

⁷ DGE (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf und DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Die **DGE-Empfehlungen machen Angaben dazu, wie häufig die jeweilige Lebensmittelgruppe** innerhalb von fünf Verpflegungstagen mindestens oder maximal angeboten werden sollte. Ebenfalls beschrieben werden die optimaler Weise einzusetzenden Lebensmittelqualitäten, so zum Beispiel der Einsatz von Vollkornvarianten oder die Wahl von frischem oder tiefgekühlten Obst und Gemüse ohne Zucker oder Süßungsmittel.

Die Grundlage einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisengestaltung sind Gerichte mit einem hohen Anteil pflanzlicher Komponenten aus den ersten drei Lebensmittelgruppen und einem angemessenen Anteil tierischer Lebensmittel. Nicht zuletzt aufgrund des hohen Ressourcenverbrauchs bei der Produktion von Fleisch und Wurst empfiehlt die DGE für die Mittagsverpflegung in der Kita und Schule einen angemessenen Einsatz von Fleisch und Wurst. Diese sollen maximal einmal in fünf Verpflegungstagen, also viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten werden. Hiervon soll es mindestens zweimal in 20 Verpflegungstagen mageres Muskelfleisch sein. **Diese Empfehlungen verpflichten nicht zum Verzicht auf liebgewonnene Speisen und Lebensmittel.** Vielmehr öffnen sie den Blick auf wertvolle pflanzliche Lebensmittel, die nach und nach vermehrten Einzug in unsere Essgewohnheiten finden können. Gerade diese Empfehlung gilt es im eigenen Tempo mit einer gehörigen Portion Neugier anzugehen. Die Orientierungswerte für die einzusetzenden Lebensmittelmengen sind in den Empfehlungen jeweils an den Bedarf der Kinder und Jugendlichen angepasst.

TIPP

Bio-Koch Karsten Bessai gibt in kurzen Video-Clips Informationen zum Einsatz von Bio-Fleisch und stellt verschiedene Rezepte vor. Sie finden die Clips unter:

<https://www.fze.rlp.de/FZE/Service/Downloads-und-Medien/Videos/Vernetzungsstelle-Kita-und-Schulverpflegung>

Seit einigen Jahren steigt die Nachfrage nach vegetarischen Angeboten in der Gesellschaft. Aspekte des Ressourcen- und Umweltschutzes, des Klimaschutzes aber auch des Tierwohls und der Gesundheit sind gute Gründe hierfür. Dies greift die DGE auf und formuliert in ihren Standards die Anforderung, dass Kinder und Jugendliche die Möglichkeit haben sollen, ein **ovo-lacto-vegetarisches Angebot** z. B. in Form einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie zu erhalten. Wird in der Einrichtung üblicherweise nur eine Speise angeboten, so ist es ebenso möglich an den Tagen, an denen Fleisch oder Wurst auf dem Speiseplan stehen, ein zweites ovo-lacto-vegetarisches Gericht anzubieten. Wichtig dabei ist, dass dies nicht bedeutet, lediglich die Fleisch- oder Fischkomponenten ersatzlos zu streichen, sondern ansprechende und vielfältige Speisen mit den Hauptkomponenten Gemüse, Salat und/oder Hülsenfrüchten zusammenzustellen. Gerade Hülsenfrüchte sind gute Eiweißlieferanten. Erbsen, Linsen, Bohnen, Soja und Kichererbsen können außerdem abwechslungsreich in der vegetarischen Ernährung eingesetzt werden und auch die Mischkostlinie bereichern.

Die Speisenplanung und Lebensmittelauswahl sollte möglichst biologisch erzeugte Lebensmittel bevorzugen. Die **Auswahl von Bio-Lebensmitteln** leistet einen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz. Viele gute Gründe sprechen für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und hier vor allem in Kitas und Schulen. Auf die Mehrwerte von Lebensmitteln aus biologischer Erzeugung und

Verarbeitung, das Vorgehen bei der Steigerung ihres Einsatzes in der Kita- und Schulverpflegung sowie die zu berücksichtigenden rechtlichen Rahmenbedingungen wird ab Abschnitt 2.3. eingegangen.

Werden möglichst frische, unverarbeitete, einheimische Lebensmittel zur weiteren Verarbeitung vor Ort bzw. beim Verpflegungsanbieter eingesetzt, können Transportwege verkürzt und Energieverbräuche reduziert werden. Der Einsatz von Lebensmitteln aus der Region unterstützt lokale Erzeuger und Verarbeitungsbetriebe und ermöglicht den Akteuren den Aufbau von Wertschöpfungsketten in die AHV. Zudem trägt dies zum Erhalt regionaler und traditioneller Rezepturen bei.

Der Einsatz von **Obst und Gemüse entsprechend der Saison in der eigenen Region** und aus saisonalem Überangebot ist besonders zu berücksichtigen. Lange und energieaufwändige Lagerzeiten können vermieden werden und Obst und Gemüse schmecken während ihrer heimischen Saison besonders köstlich. Eine jahreszeitlich angepasste, kreative Speiseplanung, z. B. mit dem Angebot verschiedener Rohkostsalate, Suppen und Eintöpfe mit Wintergemüse, Currys oder Quiches mit Kürbis, Roter Bete oder weiterem Wurzel- oder Kohlgemüse können auch im Winter für Abwechslung auf dem Speiseplan sorgen. Soll Obst und Gemüse frisch eingesetzt werden und möglichst aus der Region stammen, so ist die Zubereitung saisonaler Speisen unerlässlich. Ein Saisonkalender ist über das **Bundeszentrum für Ernährung** verfügbar.

Auch in weiteren Lebensmittelgruppen bietet sich der Einsatz unterschiedlicher Produkte sowie Zubereitungsarten an, um insgesamt einen **ansprechenden, abwechslungsreichen Speiseplan** zu erstellen, der sich frühestens nach vier Wochen wiederholt und dabei nur selten frittierte und/oder panierte Speisen sowie industriell hergestellte Fleischersatzprodukte beinhaltet.

Um möglichst allen Kindern und Jugendlichen einer Einrichtung die Teilnahme an einer kind- und bedarfsgerechten Verpflegung zu ermöglichen,

sollten innerhalb der Speiseplanung zudem auch **Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten sowie kulturspezifische, religiöse oder regionale Essgewohnheiten** berücksichtigt werden. Der Einbezug von Wünschen, Vorlieben und Anregungen der Kinder und Jugendlichen steigert zudem die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot. Zudem ist dies eine Möglichkeit, bereits bei der Zusammenstellung des Speiseplans darauf hinzuwirken, die entstehenden Lebensmittelabfälle möglichst gering zu halten. Eine Reihe von weiteren Maßnahmen kann zum Ressourcenschutz beitragen. Hierzu gehört die realistische Kalkulation benötigter Speisemengen. Davon ausgehend kann der Einkauf der Lebensmittel dann möglichst passgenau erfolgen. Die sachgerechte Lagerung und Zubereitung sowie die Schulung des Personals, mögliche Aktionswochen mit Einbezug von Kindern und Jugendlichen im Rahmen der Ernährungsbildung sind weitere Maßnahmen. Die auf diese Weise generierten Einsparungen können wiederum in höherwertige Lebensmittel, z. B. in Bio-Qualität investiert werden.

LEBENSMITTELAUSWAHL KONKRET:

- Bio-Lebensmittel bevorzugen
- Regionale Produkte einsetzen
- Obst und Gemüse entsprechend der einheimischen Saison einkaufen
- Lebensmittel aus fairem Handel wählen
- Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder nachhaltigen Aquakulturen beschaffen
- Fleisch und Wurstwaren aus artgerechter Tierhaltung, z. B. aus biologischer Haltung einsetzen
- Umweltverträglich verpackte Produkte (trennbar und wiederwendbar) wählen bzw. Mehrwegverpackungen und Großgebilde bevorzugen.

Diese kurz notierten, konkreten Kriterien für die Lebensmittelauswahl befördern zusammen mit weiteren Maßnahmen die Gestaltung eines nachhaltigen Angebots und können bei der Beschaffung als Richtschnur dienen.

Sollen Verpflegungsanbieter mit der Belieferung von Einrichtungen beauftragt werden, so sind diese Aspekte bereits bei der Vergabe der Leistung zu berücksichtigen (vgl. Kapitel 5). Beim Einkauf von Lebensmitteln für die Zubereitung der Speisen vor Ort geben die dargestellten Kriterien ebenfalls die Möglichkeit, zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen beizutragen und ein ansprechendes Angebot zu gestalten.

2.3. Bio-Lebensmittel: besonders wertvoll für die Kita- und Schulverpflegung

Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bringt für Träger, Einrichtungen, Kinder und Jugendliche eine Reihe von Mehrwerten. Vor der Einführung bestehen allerdings häufig Vorbehalte zur finanziellen Machbarkeit und Veränderungen sind in Angriff zu nehmen. In diesem Kapitel sollen die wichtigsten Fakten dargestellt werden, bevor Träger und Einrichtungen weitere praktische Tipps und Hintergründe schildern (vgl. Kapitel 2.4.).

a) Mehrwerte für Umwelt und Gesundheit

Die biologische Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln erbringt eine Vielzahl von Umweltleistungen. Sie ist gekennzeichnet vom schonenden Umgang mit Ressourcen und leistet einen wichtigen Beitrag zum Umwelt-, Gewässer-, Tier- und Klimaschutz⁸. Mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung können Sie diese Wirtschaftsweise sowie den Ausbau biologisch bewirtschafteter landwirtschaftlicher Fläche unterstützen und auch für die Verpflegungsqualität bieten Bio-Lebensmittel Vorteile.

⁸ Sanders, J., Hess, J. (Hrsg.) (2019). Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. Thünen Report 65.

Mit ihrem Systemansatz strebt die biologische Landwirtschaft einen möglichst geschlossenen Nährstoffkreislauf an, bei dem der landwirtschaftliche Betrieb im Mittelpunkt steht. Weiterhin sind die **Erhaltung und Mehrung der Bodenfruchtbarkeit** und die besonders artgerechte Haltung von Tieren wichtige Grundsätze. Daher setzen biologisch wirtschaftende Betriebe verschiedene Maßnahmen, sowohl im Pflanzenbau als auch der Tierhaltung um. So wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel verzichtet. Stattdessen werden wenig anfällige und standortangepasste Sorten in weiten und abwechslungsreichen Fruchtfolgen angebaut. Es werden Nützlinge eingesetzt und mechanische Methoden zur Bekämpfung von Unkraut gewählt. Auch leicht lösliche, mineralische Düngemittel werden nicht verwendet. Die Ausbringung von langsam wirkenden, natürlichen Düngestoffen wie Mist oder Mistkompost sowie der Anbau von Eiweißpflanzen, wie z.B. Klee gras als Gründung bringt organisch gebundenen Stickstoff in den Boden.

Auch für die Haltung von Tieren gelten in der biologischen Landwirtschaft besondere Vorgaben. Diese ermöglichen die artgerechte Unterbringung sowie den Zugang zu Weideland oder Freigelände. Damit die Tiere zudem einerseits möglichst mit betriebseigenem Futter versorgt werden können und andererseits nur eine begrenzte Menge an Mist und Gülle produziert wird, richtet sich die Anzahl der Tiere, die auf einem Hof gehalten werden dürfen, nach der bewirtschafteten Fläche des Betriebs. Weiterhin ist der Einsatz von Antibiotika in der biologischen Tierhaltung auf ein unerlässliches Minimum begrenzt.

Für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werden nur eine **sehr begrenzte Anzahl von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen** eingesetzt. Allein bei den Zusatzstoffen sind deutlich weniger als die nach Lebensmittelrecht möglichen mehr als 300 zugelassen. Damit bieten Bio-Lebensmittel häufig ein geringeres Allergienpotenzial. Die zunehmende Anzahl von Kindern, Jugendlichen aber auch Erwachsenen mit

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten profitiert durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln daher zusätzlich. Der Verzicht auf Farbstoffe und synthetische Aromen bedingt zudem den Einsatz von natürlichen, hochwertigen Zutaten. Das Ergebnis sind gute und geschmackvolle Lebensmittel.

Zusätzlich zu den allgemein geltenden Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und den dort vorgesehenen Kontrollmechanismen gelten für den gesamten Prozess von der Erzeugung über die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln bis hin zum Handel die Anforderungen nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Die Einhaltung dieser Anforderungen wird im Rahmen der Öko-Kontrolle und -Zertifizierung überwacht. Die Worte „bio(logisch)“ oder „öko(logisch)“ sind somit gesetzlich geschützt. Damit können Sie sich sicher sein: **Wo BIO draufsteht ist auch BIO drin.**

b) Strategien zur Einführung von Bio-Lebensmitteln

Beim privaten Einkauf gehören Bio-Lebensmittel in vielen Haushalten bereits wie selbstverständlich in den Einkaufskorb. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung wünschen sich Gäste, aber genauso Einrichtungsleitungen, Küchenleitungen, Kita- und Schulträger und die Kommunalpolitik zunehmend den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Doch stellt sich hier häufig zunächst die Frage der Finanzierung. Denn um die bereits beschriebenen Mehrwerte für Umwelt und Gesundheit hervorzubringen werden in der biologischen Landwirtschaft Methoden mit höherem Arbeitsaufwand wie z.B. mechanische Verfahren zur Unkrautbekämpfung angewendet, Bio-Tiere müssen keine Höchstleistungen erbringen, sie werden ihrer Art entsprechend gehalten und erhalten bedarfsgerechtes, ökologisches Futter und in der Verarbeitung werden hochwertige biologische Zutaten eingesetzt. Diese Mehrleistungen spiegeln sich insgesamt auch im Preis an der Ladentheke oder beim Großhändler wieder. Allerdings ist festzustellen, dass die Aufpreise für Bio-Produkte gegenüber konventionellen



Produkten in einigen Produktgruppen inzwischen geringer wurden. Dies hängt damit zusammen, dass die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln gestiegen ist, Händler ihre Bio-Sortimente ausgebaut haben und insgesamt die Marktanteile der verschiedenen Bio-Lebensmittel gestiegen sind⁹. Ein weiterer Faktor, der zu einer **Annäherung der konventionellen und Bio-Preise** führte, liegt in der höheren Preisstabilität von Bio-Lebensmitteln. So verteuerten sich konventionelle Lebensmittel bei einer Inflationsrate von 7,9 Prozent im Jahr 2022 um durchschnittlich zwölf Prozent wohingegen Bio-Produkte im Vergleich zum Vorjahr um durchschnittlich sieben Prozent im Preis stiegen¹⁰.

Insgesamt kosten Bio-Lebensmittel im direkten Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln allerdings in der Regel weiterhin mehr. Im Hinblick auf den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung und den damit verbundenen Befürchtungen steigender Verpflegungspreise gilt es allerdings zu berücksichtigen, dass die Lebensmittelkosten lediglich einen Teil der Gesamtkosten der Kita- und Schulverpflegung darstellen. Neben

den Wareneinstandskosten, die zumeist beim Verpflegungsanbieter oder der Einrichtung mit Frisch- und Mischküche direkt anfallen, machen Personalkosten, Betriebskosten und Investitionskosten einen erheblichen Teil der Gesamtkosten aus¹¹. Ein weiterer Einflussfaktor darauf ob und in welchem Maße Mehrkosten durch die Einführung von Bio-Lebensmitteln entstehen, ist die Ausgangssituation. Wurden vor Bio-Einführung hochwertige, konventionelle Lebensmittel eingesetzt fällt die Umstellung auf „Bio“ weniger ins Gewicht als wenn bisher die Wahl auf besonders preisgünstige Lebensmittel fiel.

Nichtsdestotrotz gilt es entscheidende Stell-schrauben zu identifizieren und geeignete Maßnahmen zu ergreifen um die Mehrkosten, die durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln entstehen können, gering zu halten oder die Bio-Ziele sogar kostenneutral zu erreichen.

Die erfahrungsgemäß wirkungsvollsten Maßnahmen kennzeichnen sich interessanterweise dadurch, dass sie gleichzeitig Vorteile für Umwelt und Gesundheit bieten und insgesamt zu einem nachhaltigeren Angebot beitragen.

9 AMI (2023). Preisvergleich: Bio-Produkte sind preisstabiler als konventionelle

10 Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2023). Ladenpreise für Bio-Lebensmittel übertreffen das Vorjahresniveau <https://www.oekolandbau.de/handel/marktinformationen/ladenpreise-fuer-bio-lebensmittel-uebertreffen-das-vorjahresniveau/>

11 BMEL (2019). DGE-Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/BMEL_Schulverpflegung_191112so2.pdf

Speiseplangestaltung und Rezeptentwicklung

So gilt es zunächst den Bereich der Speisenplangestaltung und der Entwicklung und Überarbeitung von Gerichten und Rezepturen zu betrachten. Häufig kann eine schrittweise Anpassung der Speisenpläne an die lebensmittelbezogenen Empfehlungen der DGE und die damit verbundenen Empfehlungen zur optimalen Häufigkeit und Menge des Einsatzes der Lebensmittelgruppen ein wichtiger Schritt sein. Hier gilt es besonderes Augenmerk auf das Angebot ovo-lacto-vegetarischer Speisen zu legen. Gerichte, deren Hauptkomponente bisher aus Fleisch oder Wurst bestand, lassen sich im Hinblick auf Gesundheit und Umwelt, aber auch Kosteneinsparungen dahingehend optimieren, dass Fleisch oder Wurst teilweise ausgetauscht oder durch pflanzliche Zutaten ergänzt werden und die bisher als Beilagen betrachteten Komponenten mehr ins Gewicht fallen. So können Gerichte wie Bolognese, Burger, Gulasch oder Currys zunächst mit Linsen, Bohnen, Erbsen oder Kichererbsen ergänzt werden und schrittweise sogar als vegetarische Gerichte angeboten werden. Häufig greifen Kinder und Jugendliche, die bisher Hülsenfrüchten und Gemüse skeptisch gegenüberstanden, nach langsamem kennen- und schätzen lernen so langfristig gerne zum vegetarischen Angebot. Zusätzlich zur schrittweisen Umstellung einzelner bisher fleischlastiger Gerichte gilt es allerdings auch vegetarische Speisen neu zu denken und kreative Gerichte zu entwickeln, die begleitet durch eine gelungene Kommunikation Anklang bei den Verpflegungsgästen finden.

Aber es sollte nicht bei der Anpassung und Neuentwicklung von einzelnen Gerichten bleiben. Das gesamte Angebot, Beschaffung und Arbeitsprozesse in der Küche und Ausgabe sind in den Blick zu nehmen um eine möglichst kostenneutrale Einführung von Bio-Lebensmitteln nachhaltig, gesundheitsförderlich und langfristig erfolgreich zu erreichen.

So kann der **Einsatz möglichst frischer, unverarbeiteter Lebensmittel** und die Reduktion des Einsatzes von vorverarbeiteten, also von

Convenience-Produkten, Kosteneinsparungen beim Lebensmitteleinsatz bringen. Mitzudenken sind hier allerdings die Arbeitsprozesse in der Küche und die Frage, ob dies z.B. zu höheren Personalkosten führen würde. Die Erfahrung hat gezeigt, dass häufig durch kleine Veränderungen Abläufe effizienter gestaltet werden können und so Arbeitskapazitäten für die Zubereitung frischer Lebensmittel frei werden. Und auch die **konsequente Einsparung von Lebensmittelabfällen**, wie bereits in Kapitel 2.2. beschrieben, sollte über alle Arbeitsprozesse hinweg untersucht werden, um geeignete Maßnahmen zum Ressourcenschutz und zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit zu ergreifen.

TIPP:

Im online verfügbaren „Biospeiseplaner“ finden Sie Vorschläge für abwechslungsreiche Speisepläne inklusive Hochrechnungen zu erwartender Lebensmittelkosten und den hinterlegten Rezepten für die Kita- und Schulverpflegung.

Lassen Sie sich inspirieren unter:
<https://biospeiseplan.de/>

Schrittweise ans Ziel

Eine häufig erfolgreiche Strategie ist die schrittweise Umstellung auf Bio-Lebensmittel nach Lebensmittelgruppen. Hier stehen meistens zunächst die Lebensmittel im Fokus, welche einen niedrigen Preisabstand zum konventionellen Vergleichsprodukt haben. Dies sind z.B. Nudeln, Getreideprodukte und Reis. Diese können zudem gut gelagert werden und, sofern genügend Lagerkapazitäten vorhanden sind, in großen Mengen beschafft werden. Am besten dann, wenn der Lieferant ein günstiges Angebot macht. Weitere Lebensmittelgruppen können dann nach und nach ausgetauscht werden. Bei Obst und Gemüse während der Saison sind ebenfalls häufig geringe Preisabstände vorhanden. Hier empfiehlt es sich saisonale Überhänge zu nutzen und,

sofern möglich, direkt beim Erzeuger einzukaufen. Dies ist vor allem für Verpflegungsanbieter sinnvoll. Einerseits entfallen so zusätzliche Zwischenstationen, andererseits können im direkten Kontakt Gespräche über angemessene Preise geführt werden und die zuverlässige Abnahme von großen Mengen bringt Planungssicherheit für den Erzeuger und die Küche.

Im Zuge der Reduktion des Angebots von Fleisch und Wurst haben einzelne Einrichtungen, vor allem Kitas, die frisch und vor Ort kochen, die Entscheidung getroffen, auf **regional besonderes gut verfügbare Bio-Lebensmittel** zurückzugreifen. Sie setzen bewusst Rindfleisch in Bio-Qualität ein, hierbei folgen sie den Empfehlungen der DGE. Im Rahmen der Mischkalkulation stellt dies dann zwar ein eher hochpreisiges Speisenangebot dar, dies gleicht sich allerdings über den Monat hinweg aus. Insgesamt empfiehlt es sich, die Preise der angebotenen Speisen zu kalkulieren und hochpreisige mit weniger kostenintensiven Gerichten geschickt zu kombinieren.

Beschaffung effizient gestalten

Für Träger von mehreren Kitas und Schulen lohnt es sich die Beschaffung gemeinsam für alle Einrichtungen zu denken. Vor allem wenn mehrere Einrichtungen mit einer Frisch- und Mischküche ausgestattet sind und in den Einrichtungen vom eigenen Personal gekocht wird, kann die Bündelung der Beschaffung in Form von Rahmenverträgen mit Lieferanten für alle Einrichtungen zu Kosteneinsparungen führen. Die Abnahme von großen Mengen hat Vorteile für Lieferant und Abnehmer, häufig werden auf diesem Wege erst Mindestabnahmemengen erreicht oder Rabatte möglich. Zudem tragen Lieferverträge dazu bei, dass das Personal in der Einrichtung mehr Zeit in der Küche, bei der Zubereitung von Speisen einsetzen kann und häufig noch übliche Wegezeiten für den Einkauf eingespart werden. Diese Umstellung setzt die **Bereitschaft zur Veränderung bei allen Beteiligten** voraus, denn häufig müssen Arbeitsprozesse umgestellt werden und es ist eine langfristige Planung erforderlich. Für

die Verwaltung bedeutet dies unter anderem zunächst ein etwas höheres Arbeitsaufkommen, da Vergabeverfahren durchgeführt und Verträge geschlossen werden müssen. Läuft die Belieferung, sind dafür allerdings deutlich weniger Verwaltungsarbeiten in Bezug auf die Abrechnung einzelner Belege und Rechnungen notwendig. Insgesamt überwiegen in der Regel die Vorteile.

Die verschiedensten, angeführten Maßnahmen können jeweils einzeln für sich genommen wirken. Geschickt kombiniert und auf das eigene Verpflegungsangebot angepasst, sei es in der einzelnen Einrichtung, in allen Einrichtungen eines Trägers oder beim Verpflegungsanbieter, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigeren Verpflegung und der Verwendung von Bio-Lebensmitteln mit möglichst geringen Kostensteigerungen. Für die Umsetzung braucht es zunächst einmal Zeit, ein durchdachtes Konzept, teilweise Kreativität, fachlich gut geschultes, kompetentes Personal, Teamgeist und Freude an der Veränderung und Weiterentwicklung. Diese darf gerne nach außen getragen werden. Die Entwicklung hin zu einer nachhaltigeren, gesundheitsförderlichen Kita- und Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln kann sowohl in der Ernährungsbildung als auch in der Kommunikation mit Gästen und Eltern Thema sein.

KURZ ZUSAMMENGEFASST: TIPPS UND STRATEGIEN

- Entwicklung des Verpflegungsangebots entsprechend der Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards.
- Angebot von kreativen, ansprechenden und leckeren vegetarischen Gerichten.
- Verwendung möglichst frischer, wenig verarbeiteter oder unverarbeiteter Lebensmittel und Reduktion des Einsatzes von hochverarbeiteten Convenience-Produkten.
- Schrittweise Einführung von Bio-Lebensmitteln nach Lebensmittelgruppen.
- Zunächst Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand zu konventionellen Vergleichsprodukten wählen.
- Bio-Lebensmittel entsprechend der Saison einplanen und beschaffen.
- Rezepte kalkulieren und kostenintensive mit kostengünstigen Gerichten geschickt kombinieren.
- Einkäufe bündeln und für mehrere Einrichtungen gemeinsam organisieren (Kita- und Schulträger).
- Langfristige, vertrauensvolle Lieferpartnerschaften mit regionalen Erzeugern aufbauen (Verpflegungsanbieter).
- Haltbare Lebensmittel in großen Mengen einkaufen (Verpflegungsanbieter und Einrichtungen mit Frisch- und Mischküche sofern ausreichend Lagerkapazitäten vorhanden).
- Lebensmittelabfälle über alle Arbeitsbereiche hinweg vermeiden.
- Im Team arbeiten und Personal gut schulen.
- Arbeitsabläufe auf Effizienz untersuchen, optimieren und abstimmen.
- Kommunikation der Mehrwerte an Kinder, Jugendliche und Eltern.

c) Qualitätssicherung und rechtlicher Rahmenbedingungen

Damit **auch in der Kita- und Schulverpflegung gilt „Wo BIO draufsteht, ist auch BIO drin“** wurde im Herbst 2023 eine speziell auf die AHV ausgelegte nationale Rechtsverordnung verabschiedet. Die Bio-AHV regelt die Produktion, Kontrolle und Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen. Sie gilt für alle Unternehmen der AHV, die den Einsatz von Bio-Lebensmitteln gegenüber ihren Gästen kommunizieren möchten. Dazu zählen unter anderem

Verpflegungsanbieter, die Kitas und Schulen mit direkt für den Verzehr vorgesehenen Speisen und Speisekomponenten versorgen.

Zertifizierte Unternehmen können Bio-Zutaten und extern zugekaufte Bio-Erzeugnisse auf der Speisekarte, dem Speiseplan, auf Informationstafeln oder im Internet kennzeichnen. Für die Kundinnen und Kunden, im Falle der Kita- und Schulverpflegung also Kita- und Schulträger, aber auch Eltern, Kinder und Jugendliche bieten

die Vorgaben der Bio-AHVV damit Verlässlichkeit. Kommuniziert ein Verpflegungsanbieter den Bio-Einsatz, so greift für ihn die Zertifizierungspflicht. Auch dem Verpflegungsanbieter bietet sich durch die Zertifizierung ein Mehrwert, durch den Nachweis der Zertifizierung und die damit verbundene Kontrolle durch eine staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, kann er Kunden und Gästen den **Bio-Einsatz glaubhaft transparent machen** und sich mit dem Einsatz ressourcenschonend erzeugter und verarbeiteter Lebensmittel von Mitbewerbern abheben.

Die neuen Regelungen erhöhen nicht nur die Transparenz, da Verbraucherinnen und Verbraucher nun klar erkennen können, welche Zutaten im Angebot eines Verpflegungsanbieters aus biologischer Erzeugung und Verarbeitung stammen. Sie erleichtern auch die Arbeit in der Küche, die Kennzeichnung und die Kontrolle.

Da nun keine Parallelproduktion von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen und denselben Zutaten und Erzeugnissen konventioneller Qualität am selben Tag und in derselben Produktionsstätte mehr erfolgen darf, sorgt dies für eine

Vereinfachung der Lagerhaltung. Gleichzeitig werden aufwändige Warenflussberechnungen innerhalb der Kontrolle überflüssig.

Zusätzlich zur Auslobung der Zutaten können Unternehmen der AHV nun ihr besonderes Bio-Engagement über eine Auszeichnung bekannt machen. Die Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Kennzeichen ist für die Unternehmen der AHV freiwillig und gibt Auskunft darüber wie hoch der wertmäßige Gesamtanteil aller eingesetzten Bio-Zutaten im Unternehmen bzw. den einzelnen Betriebseinheiten am Wareneinsatz ist. Ab einem Bio-Anteil von 20% kann die Auszeichnung in Bronze erfolgen, bei mindestens 50% in Silber und ab einem Bio-Einsatz von 90% ist die Auszeichnung in Gold möglich.

Weitere Informationen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung und die Bio-AHVV sind unter <https://www.oekolandbau.de> abrufbar. Konkrete Musterformulierungen und Ausführungen zum Bio-Einsatz im Rahmen der Vergabe lesen Sie in Kapitel 5.3.

FÜR DIE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG BEDEUTEN DIESE NEUEN REGELUNGEN EINE REIHE VON VORTEILEN:

- Verpflegungsanbieter können ihren Bio-Einsatz klar und glaubwürdig kommunizieren und sich so von Mitbewerbern abheben.
- Kita- und Schulträger können den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Ausschreibungen einfordern, der Nachweis durch den Verpflegungsanbieter erfolgt dann im Angebot über die Kontrollbescheinigung.
- Auch ein konkreter Mindest-Bio-Anteil kann weiterhin eingefordert werden und nun über die Bio-Auszeichnung zuverlässiger sichergestellt werden.
- Kitas und Schulen, die vor Ort frisch und lediglich für den eigenen Bedarf kochen sind weiterhin von der Zertifizierungspflicht ausgenommen. Sie dürfen Bio-Zutaten in ihrem Speiseplan entsprechend der Vorgaben der Verordnung kennzeichnen. Für die Nutzung des Bio-AHV-Kennzeichens in Bronze, Silber oder Gold ist allerdings auch für sie die Zertifizierung Pflicht.

2.4. Stimmen aus der Praxis: Kita- und Schulträger sowie Einrichtungen berichten

Einige Kita- und Schulträger sowie Einrichtungen haben sich bereits auf den Weg gemacht. Mit Begleitung durch das FZE wurden Verpflegungskonzepte erstellt, Entscheidungen zur gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung in den Einrichtungen getroffen, deren Umsetzung geplant sowie Optimierungen des Angebots vorgenommen und Qualitätssicherungsmaßnahmen eingeführt. In den folgenden Interviews berichten Akteure aus der Praxis über ihre Arbeit.

TIPP:

Einen direkten Einblick in die Arbeit verschiedener Einrichtungen erhalten Sie in diesem Videoclip: https://www.youtube.com/watch?v=BTDR_C9fLWk

a) Praxisbeispiele Kita- und Schulträger

Die Verbandsgemeinden (VG) Montabaur und Betzdorf-Gebhardshain wurden bei der Erstellung eines Verpflegungskonzepts auf Trägerebene bzw. der grundsätzlichen Ausrichtung der Verpflegung und Erstellung einer Leistungsbeschreibung durch das FZE begleitet. Frau Claudia Barton von der VG Betzdorf-Gebhardshain und Regina Stahlhofen von der VG Montabaur berichten hier von den Zielen, Herausforderungen und Chancen der Verpflegung in den Einrichtungen ihrer Trägerschaft ¹²

FZE: Welchen Stellenwert hat das Thema nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung für Sie als Träger? Welchen Stellenwert hat es für die Einrichtungen in Ihrer VG?

¹² Die Interviews wurden im Rahmen der Erarbeitung der ersten Auflage (2020) dieser Handreichung geführt.

VG Betzdorf-Gebhardshain: Das Thema nachhaltige Ernährung hat - wie auch zunehmend in der gesamten Bevölkerung - einen hohen Stellenwert für die VG Betzdorf-Gebhardshain als Schulträger. Auch in den Kindertageseinrichtungen der Stadt Betzdorf und der Kommunen unserer VG findet das Thema nachhaltige Ernährung eine immer größere Beachtung.

VG Montabaur: Die Nachhaltigkeit hat bei uns einen hohen Stellenwert. Wir möchten einen Beitrag zur Schonung der Ressourcen leisten, weil Umweltschutz uns alle angeht. Deswegen ist die nachhaltige Ernährung auch in unserem Verpflegungskonzept auf Trägerebene verankert.

Bei der Verpflegung sollte der Umweltaspekt, also z. B. die Fragen „Wie arbeitet der Caterer?“, „Welche Verpackungen werden eingesetzt? Und gibt es Einzelschalen?“ schon bei der Beschaffung beachtet werden. Der jetzige Caterer hat bei unserer Ausschreibung bei allen Losen den Zuschlag erhalten. Somit kann der Caterer, der auf die Kita- und Schulverpflegung spezialisiert ist, bei den großen Mengen von ca. 720 Essen pro Tag gut planen und effizient arbeiten.

Bei den Einrichtungen ist die Priorität in Bezug auf Nachhaltigkeit unterschiedlich. Hier kommt es auf die Motivation und das Engagement der Schulleitungen und Lehrkräfte an. In einzelnen Schulen wird die Herkunft der Lebensmittel etc. in der Bildung thematisiert. Beim Thema Nachhaltigkeit ist es wichtig, am Ball zu bleiben und zu sensibilisieren. Nicht zuletzt, da auch immer wieder neue Schülerinnen und Schüler die Schule besuchen. Auch im Unterricht sollten die Themen noch stärker besprochen werden.

Allerdings ist auch das Elternhaus gefragt, wenn es darum geht, eine optimale Schulverpflegung umzusetzen. In unseren Einrichtungen gibt es mindestens zwei Speisen, zwischen denen gewählt werden kann. Die Entscheidung liegt bei Eltern und Schülerinnen und Schülern.

FZE: Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung ist ein Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung der Kinder und

Jugendlichen. Bio-Lebensmittel bieten vielfältige Mehrwerte. Was sind die Gründe Ihrer VG für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln?

VG Montabaur: Wir möchten die Kinder für mehr Nachhaltigkeit sensibilisieren und mit dem Angebot in unseren Mensen zur nachhaltigen Ernährung der Kinder beitragen. Dies bezieht sich auch auf die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln trägt insgesamt zu einer nachhaltigen Speiseplangestaltung bei und beeinflusst auch die Beschaffung des Caterers positiv.

VG Betzdorf-Gebhardshain: Der VG Betzdorf-Gebhardshain ist es wichtig, dass die Ganztagschülerinnen und -schüler an den Schulen in ihrer Trägerschaft eine gesunde, schmackhafte Mittagsmahlzeit erhalten. Ungesunde Ernährung bei Kindern ist die häufigste Ursache für Erkrankungen und Übergewicht und der Schulträger möchte einen Beitrag leisten, um dem entgegen zu wirken. Bio-Produkte tragen u. E. zu einer gesunden Ernährung bei, da in der biologischen Landwirtschaft u. a. auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet wird und deutlich weniger Zusatzstoffe erlaubt sind. Auch der Beitrag zum Umweltschutz spielt eine Rolle, da die Produktionsmethoden zur Herstellung von Bio-Lebensmitteln umweltfreundlicher sind.

FZE: Nicht immer wird die Verpflegung für alle Einrichtungen des jeweiligen Trägers gleich durchgeführt, sodass nicht alle Einrichtungen auf demselben Stand sind. Dies hat häufig organisatorische Gründe. Unterschiedliche Bedingungen vor Ort spielen ebenfalls eine Rolle. Zum Beispiel unterscheidet sich die räumliche Situation in Kitas und Schulen häufig. Wie viele Einrichtungen gibt es in Ihrer Trägerschaft, in denen Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?

VG Montabaur: Wir haben insgesamt sechs Einrichtungen, sowohl Grundschulen als auch Realschulen plus, in unserer Trägerschaft. Da alle unsere Einrichtungen von einem Caterer beliefert werden, wird auch in allen Einrichtungen dasselbe Angebot, mit Bio-Lebensmitteln, gemacht.

BIO-ANTEIL BEI DER VERGABE BERÜCKSICHTIGEN

Innerhalb der Vergabe können die Anforderungen an die Speiseplangestaltung sowie die Qualität der Lebensmittel auf verschiedene Wege integriert werden. Die Formulierung dieser Anforderungen hängt häufig von Wünschen der Einrichtungen und Elternschaft und Umsetzungsmöglichkeiten vor Ort ab.

Aber auch das in der Region vorhandene Angebot, Abwägungen zum voraussichtlichen Preis und der Finanzierung fließen bei den Überlegungen, wie hoch der geforderte Bio-Anteil sein soll bzw. wie genau die Vorgaben für die Erfüllung sein sollen, mit ein (siehe auch Kapitel 5 zum Vergaberecht).

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Insgesamt haben wir drei Schulen, in denen Verpflegung angeboten wird. In einer Einrichtung ist der Einsatz von Bio-Produkten lt. Ausschreibung verpflichtend, in einer Einrichtung hat der Caterer wöchentlich eine Bio-Mahlzeit zur Auswahl im Angebot. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in allen Einrichtungen ist geplant.

FZE: Wie integrieren Sie das Thema in die Vergabe? Wie hoch ist der Bio-Anteil in den Einrichtungen laut der Ausschreibungen? In welcher Form wird dies umgesetzt?

VG Betzdorf-Gebhardshain: Bei der Vergabe sollte der Einsatz von Produkten aus ökologischer/biologischer Produktion, fair angebaute und gehandelte Lebensmittel sowie von Fisch aus bestandsschonender Fischerei Berücksichtigung finden. Entsprechende Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel und an die Speiseplanung wurden ins Leistungsverzeichnis aufgenommen. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln an der Mittagsverpflegung muss mindestens 20 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwarenwert und bezogen auf die Einrichtung betragen.

VG Montabaur: In unserem Verpflegungskonzept haben wir einen Bio-Anteil von mindestens 30 % des Verpflegungsangebots, gemessen am monetären Warenwert, festgelegt. Dieser Anteil soll im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen erreicht werden. Mit Ausnahme von Fleisch und Fisch sollen über alle Warengruppen hinweg Bio-Lebensmittel angeboten werden - vom Getreide über Gemüse und Obst bis hin zu Milch und Milchprodukten. Diese Anforderungen des Verpflegungskonzepts waren die Grundlage für die Ausschreibung. Der Caterer erfüllt diese Vorgaben, in einigen Wochen liegt der Bio-Anteil im Angebot über den 30 %.

Wie hoch der Bio-Anteil im Verzehr ist, hängt dann aber davon ab, welche Speisen die Eltern bzw. Schülerinnen und Schüler auswählen.

FZE: Die Festlegung solcher differenzierter Anforderungen setzt vermutlich einige Vorüberlegungen voraus. Bis ein stimmiges Verpflegungskonzept und die daraus resultierenden Anforderungen an die Verpflegung erarbeitet ist, müssen sicherlich verschiedenste Erwartungen diskutiert und miteinander in Einklang gebracht werden. Der Einbezug der Entscheidungsträger auf politischer Ebene spielt mit Sicherheit auch eine Rolle. Welche Schritte sind hierzu notwendig?

VG Montabaur: Innerhalb der Erstellung unseres Verpflegungskonzeptes wurden mehrere runde Tische durchgeführt. Es waren jeweils verschiedene Vertreterinnen und Vertreter von den Schulleitungen, Lehrkräften, der Elternschaft und Schülervertretung aber auch der Kommunalpolitik dabei. Das fertige Konzept wurde dann vom Haupt- und Finanzausschuss der VG Montabaur verabschiedet. Der Einbezug der verschiedenen Gremien ist auf jeden Fall zu empfehlen.

FZE: Damit dann tatsächlich ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot mit Bio-Lebensmitteln auf den Tisch kommt, ist zudem noch der Vergabeprozess zu durchlaufen. Auf welche Knackpunkte müssen Träger bei der Vergabe achten?

VG Betzdorf-Gebhardshain: Der Prozess von der Bedarfsermittlung über Markterkundungen, Erstellung eines Leistungsverzeichnisses bis hin zur öffentlichen Ausschreibung ist sowohl inhaltlich als auch zeitlich bearbeitungsintensiv.

VG Montabaur: Es ist wichtig, die gewünschte Leistung möglichst genau zu beschreiben und die Anforderungen klar zu formulieren. Damit Sicherheit besteht, im Rahmen des rechtlich Zulässigen zu handeln, ist es wichtig, sich beraten zu lassen und die Vergabeunterlagen rechtlich prüfen zu lassen - vor allem bei einer europaweiten Ausschreibung.

FZE: Mit dem Erteilen des Auftrags an den jeweiligen Anbieter ist der Vergabeprozess beendet und die Umsetzung in den Einrichtungen kann beginnen. Um die Akzeptanz für die Verpflegung bei Kindern und Jugendlichen sicherzustellen und vor allem auch ein den Anforderungen entsprechendes, wohlschmeckendes und bedarfsdeckendes Angebot sicherzustellen, sollten Maßnahmen ergriffen werden. Wie wird in den Einrichtungen die Qualitätssicherung gewährleistet?

VG Betzdorf-Gebhardshain: Bei der Vergabe wurde geregelt, dass der Auftragnehmer den Einsatz der Bio-Lebensmittel, der fair gehandelten Lebensmittel und den Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen hat. Dem Nachweis sind die dazugehörigen Belege beizufügen, aus denen sowohl die Bezugsquelle, die Menge als auch das Lebensmittel klar und deutlich – für den jeweiligen Abrechnungsmonat – erkennbar sind.

VG Montabaur: In unseren Einrichtungen wird bei Bedarf ein runder Tisch durchgeführt. An den weiterführenden Schulen gibt es einen Mensaratsrat, in dem Schülerinnen und Schüler zu Wort kommen und Wünsche und Kritik formulieren können. Dies kann ich weiterempfehlen. Der Einsatz der Bio-Lebensmittel wird vom Caterer transparent dargelegt, indem sie auf den Speiseplänen gekennzeichnet sind.

FZE: Welche Tipps können Sie anderen Trägern geben, die Bio-Lebensmittel in den Einrichtungen in ihrer Zuständigkeit einsetzen möchten?

VG Montabaur: Damit das, was wir uns als Erwachsene, als Politik oder allgemein als Außenstehende vorstellen, auch bei den Kindern ankommt, ist es wichtig, diese mit einzubeziehen. Die Schülerinnen und Schüler müssen sensibilisiert werden, wie wichtig es ist, gesundes Essen bzw. Bio-Lebensmittel zu sich zu nehmen. Nur so werden die ihnen angebotenen Speisen auch verzehrt. Hier spielt die Ernährungsbildung in der Schule und zu Hause eine große Rolle.

VG Betzdorf-Gebhardshain: Wichtig ist, sich umfassend mit dem Thema zu beschäftigen und Informationen über Gesetze, Regelungen, Leitfäden, Praxisbeispiele von Umsetzungsmöglichkeiten einzuholen. Hilfreich war für die Verbandsgemeindeverwaltung Betzdorf-Gebhardshain auch die Unterstützung des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz.

b) Praxisbeispiele Kitas und Schule

Neben den rechtlichen Voraussetzungen stellen sich häufig vor allem praktische Fragen rund um den Einsatz von mehr Bio-Lebensmitteln und einer nachhaltigen Verpflegung.

Drei Erfahrene rheinland-pfälzische Einrichtungen geben hier Einblicke in Ihre Konzepte und berichten von Lösungen für anfängliche Hemmnisse.

Die kommunale Kindertagesstätte Himmelfeld ist eine fünfgruppige Kindertagesstätte unter der Trägerschaft der Stadt Montabaur. Die protestantische Kita Villa Meilchen liegt in Kaiserslautern. Die viergruppige Kita ist in Trägerschaft der protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern. Die Freie Montessori Schule Westerwald wurde 2005 mit damals 17 Kindern und Jugendlichen gegründet. Inzwischen lernen hier rund 240 Schülerinnen und Schüler nach den Prinzipien Maria Montessoris. Die Schule liegt in Westerburg im Westerwaldkreis, nahe der

Landesgrenze zu Hessen. Träger der Schule ist die Elterninitiative Freie Montessori-Schule Westerwald e.V.

FZE: Bitte beschreiben Sie kurz das Verpflegungskonzept in Ihrer Einrichtung.

Kita Himmelfeld: Die Kita Himmelfeld hat im September 2018 die Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ erhalten. Hintergrund ist eine qualitätsgesicherte Verpflegung im Kita-Alltag. Zubereitet werden die Speisen täglich frisch mit einem großen Anteil an Bio-Lebensmitteln und nach den Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertagesstätten. Darüber hinaus wird auf die besonderen Bedarfe der unter 3-jährigen Kinder bei der Speiseplangestaltung, Lebensmittelauswahl und Zubereitungsart geachtet. Ebenso werden selbstverständlich individuelle Gegebenheiten, z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten und kulturelle bzw. religiöse Aspekte, berücksichtigt. Ernährungsbildung beinhaltet für die Kita die Ess- und Tischkultur (vorleben, Werte vermitteln und Ressourcen achten), die Partizipation der Kinder zulassen und eine Sensibilisierung für nachhaltiges und prosoziales Verhalten und Handeln bei den Kindern zu erreichen.

Kita „Villa Meilchen“: Das Mittagessen für die Kinder im Ganztagesbereich wird, von zwei Hauswirtschaftskräften, frisch zubereitet. Das bestehende Ernährungskonzept ist sehr vielfältig, bindet Partizipation mit allen Beteiligten mit ein, beachtet Ernährungsbildung und Gesundheitsprävention in verschiedenen Bereichen und entwickelt sich stets weiter. Die Kita hat an der Coaching-Initiative „Kita isst besser“ erfolgreich teilgenommen und nimmt am EU-Schulprogramm teil. Beim Einkauf und der Auswahl der Zutaten achten die Hauswirtschaftskräfte auf saisonale, regionale und biologische Produkte. Es besteht eine enge Kooperation mit den örtlichen Anbietern, wie zum Beispiel dem Bioladen. Gezielte Ernährungsangebote, wie zum Beispiel ein interkultureller Tag, gemeinsamer Einkauf mit den Kindern, gemeinsame Koch- und Backaktivitäten mit Kindern und ihren Eltern und Partizipation in der Auswahl der Speisen etc., finden regelmäßig in der Einrichtung statt.

DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS INSTRUMENT DER QUALITÄTSSICHERUNG

Bereits einige Kitas in Rheinland-Pfalz, die sich dem Thema Verpflegung in der Einrichtung besonders widmen, haben für sich ein einrichtungsbezogenes Verpflegungskonzept entwickelt. In diesem Verpflegungskonzept werden kitaspezifische Aspekte der Kitaverpflegung festgelegt, die von allen Akteuren mitgetragen werden und sich an den örtlichen Gegebenheiten orientieren. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Interessierte können sich informieren, welche Qualitätsanforderungen gelten und wer, wann, wo und wie tätig wird. Das Verpflegungskonzept erhöht den Stellenwert der Ernährung zusätzlich und hilft eine gleichbleibend hohe Qualität der Verpflegung zu gewährleisten.

TIPP:

Das FZE begleitet Einrichtungen im Rahmen der Coaching-Initiative „Kita isst besser“ sowie der Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ bei der Entwicklung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebots. Außerdem bietet sie Workshops an, um die Verpflegungsverantwortlichen dabei zu unterstützen, ihr eigenes Verpflegungskonzept zu erstellen.

Freie Montessori Schule Westerwald: An unserer Schule kochen wir frisch und bieten den Schülerinnen und Schülern an vier Tagen in der Woche ein warmes Mittagessen. Insgesamt essen täglich bis zu 300 Schülerinnen und Schüler bei uns. Das Mittagessen ist uns sehr wichtig und gehört zum Gesamtkonzept der Schule. Kommen neue Schülerinnen und Schüler an die

Schule, sprechen wir mit den Eltern und den Schülerinnen und Schülern. Hier ist auch das Essen ein wichtiges Thema. Das Essen wird in Büffet-Form angeboten, es gibt jeweils ein Büffet mit warmen und kalten Speisen. Obst, Salate und Rohkost werden täglich angeboten. An den vier Verpflegungstagen gibt es an einem Tag ein Gericht mit Fleisch, sowie ein vegetarisches Gericht. Die weiteren drei Tage bieten wir vegetarische Speisen und Komponenten an. Alle 14 Tage gibt es Fisch. Dadurch, dass die Schülerinnen und Schüler in Gruppen und dadurch in mehreren Schichten und Räumen essen, wird das Büffet immer wieder bestückt, sodass wir hier die Möglichkeit haben, möglichst nicht zu viele Lebensmittel in der Auslage zu haben, aber dennoch alle Schülerinnen und Schülern ein gutes Angebot bieten.

FZE: Warum setzen Sie Bio-Lebensmittel in der Verpflegung in Ihrer Einrichtung ein? Woher kam der Wunsch nach Bio in der Verpflegung?

Kita Himmelfeld: Die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, dass Kinder immer früher und mit einer verlängerten Betreuungszeit eine Kindertagesstätte besuchen. Das heißt auch, dass die Kinder mindestens zwei der 5 empfohlenen, täglichen Mahlzeiten in der Kindertagesstätte einnehmen. Dabei ist es besonders wichtig, dass die Weichen für eine gesunde Ernährung möglichst früh gestellt werden. Besonders in den ersten Lebensjahren bilden sich Ernährungsgewohnheiten, die prägend für die weitere Entwicklung der Essgewohnheiten sind. Hierbei ist es uns wichtig, dass Nahrungsmittel möglichst ohne Geschmacksverstärker hergestellt werden. Hier bieten Bio-Produkte den Vorteil, dass sie aufgrund ihres biologischen Anbaus und der geringen Verarbeitung ihren Eigengeschmack behalten. Bereits seit 2014 werden alle Mahlzeiten, vom Frühstück bis zum Nachmittagssnack, in der Kita Himmelfeld täglich frisch zubereitet. Für die Gestaltung der Speisepläne ist uns besonders wichtig, eine nährstoffreiche, schadstoffarme und nachhaltige Lebensmittelauswahl zu treffen. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln gewährleistet eine umweltschonende Herstellung der

Produkte, ohne chemischen Pflanzenschutz und Düngemitteln sowie eine artgerechte Tierhaltung. Durch die Verwendung von saisonalen und regionalen Bio-Produkten werden die Erzeuger aus der Region unterstützt. Ebenso werden weite Transportwege vermieden.

Kita „Villa Meilchen“: Oft geht dem Wunsch nach mehr Bio-Lebensmitteln eine Auseinandersetzung mit der Qualität der Verpflegung voran. Der Wunsch nach Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung in Schulen oder Kitas kommt häufig von einzelnen Personen in den Einrichtungen oder der Kommunalpolitik, oder entsteht bei Eltern, die sich besonders mit der Qualität und Herkunft von Lebensmitteln auseinandersetzen. Dem Team der Prot. Kindertagesstätte „Villa Meilchen“ ist es ein Anliegen gewesen, wichtige Grundsteine der Bildung und Persönlichkeitsentwicklung für Kinder zu legen. Gesundheitsförderliche Strukturen und Abläufe zu schaffen, die Gesundheits- und Bildungsressourcen der Kinder zu stärken. Der Wunsch nach Bio in der Verpflegung entstand somit in der gemeinsamen Evaluation, Auseinandersetzung und Reflexion der Gesundheits- und Ernährungsbildung. Gemeinsam mit dem Team und dem Träger wurde das Ernährungskonzept der Prot. Kindertagesstätte „Villa Meilchen“ weiter ausgebaut.

Freie Montessori Schule Westerwald: Die Entscheidung dafür, dass wir in unserer Schule frisch zubereitetes, vollwertiges Essen aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln haben wollen, stand von Anfang an fest. Da Ernährung an sich der Schule sehr wichtig ist. Wir möchten ein gutes Angebot machen und auch kommunizieren. Dies hängt nicht zuletzt auch mit der pädagogischen Ausrichtung der Schule, den handelnden Personen und den Menschen, die sie besuchen, zusammen.

Auch die Entscheidung Bio-Lebensmittel einzusetzen war eine bewusste. Hier war zunächst eher die Frage, ob wir dies zertifizieren lassen möchten. Wir haben uns dagegen entschieden, da Aufwand und Nutzen für uns als Schule in keiner Relation stand. Wir waren aber überzeugt, wir wollen Bio-Essen anbieten. Uns ist wichtig

ES GIBT VIELE MÖGLICHKEITEN FÜR DEN EINSATZ VON BIOLEBENSMITTELN

In der Kita- und Schulverpflegung und allgemein bei Großverbrauchern gibt es verschiedene Möglichkeiten, Bio-Lebensmittel einzusetzen. Grundsätzlich können einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umgestellt werden. Je nachdem, welche Gründe für den Wunsch nach mehr Bio in der Verpflegung ausschlaggebend sind, können unterschiedliche Erzeugnisse in Bio-Qualität gewählt werden. Besteht der Wunsch möglichst hohe Tierwohlstandards zu ermöglichen, so werden gezielt die tierischen Produkte in Bio-Qualität gewählt. Sollen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel beim Anbau der Lebensmittel eingesetzt werden und wenige Rückstände dieser Mittel auf den Lebensmitteln sein, so fällt die Wahl häufig auf pflanzliche Lebensmittel.

zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden.

FZE: Welche Lebensmittel werden zurzeit in Bio-Qualität angeboten. Worauf achten Sie dabei?

Kita Himmelfeld: Die Lebensmittel werden bei ausgewählten und zertifizierten Betrieben bestellt. Dazu zählen regionale Bio-Bauernhöfe, Fleischerei-, Bäcker- und Getränke-Lieferanten. Einzelne Produkte werden direkt frisch auf dem Wochenmarkt oder regionalen Unternehmen eingekauft, z. B. Geflügel und frischer Fisch. In Bio-Qualität werden des weiteren Obst und Gemüse, alle Milchprodukte, Nudeln, Reis, Mehl, Zucker, Salz, Gewürze, Knäckebrötchen und Müsli, verschiedene Brühen, verschiedene Essig und Öle, Konserven, Marmelade, Honig, Hülsenfrüchte, passierte Tomaten, Puddingpulver und Eier angeboten. Dabei achten wir auf die Kennzeichnung entsprechender Siegel nach der EU-Öko-Verordnung.

Kita „Villa Meilchen“: Fast 85 Prozent der Lebensmittel werden zurzeit in Bio-Qualität angeboten. Die Grundnahrungsmittel, Getreideprodukte, Obst und Gemüse, sowie Milchprodukte werden vom nahegelegenen Discounter und einem Bio-Lieferanten bezogen. Das Fleisch und den Fisch kaufen wir frisch beim regionalen Metzger sowie Großhandel ein.

Freie Montessori Schule Westerwald: Der größte Anteil der eingesetzten Lebensmittel ist in Bio-Qualität. Ausnahme ist lediglich der Fisch. Hier hat Bio-Fisch aus Aquakulturen für uns den Nachteil, dass er häufig noch Gräten hat. Außerdem ist das Angebot von Bio-Fisch sehr gering und auch die Verpackungseinheiten sind nicht geeignet. Fischstäbchen gibt es z. B. nur in kleinen Packungen, sodass dies für die Arbeit in der Großküche nicht in Frage kommt. Aus diesen Gründen bevorzugen wir hier Fisch aus nachhaltigem Wildfang und nicht aus Aquakulturen. Alle anderen Lebensmittel kaufen wir in Bio-Qualität.

FZE: Woher beziehen Sie die Bio-Lebensmittel? Achten Sie auf die regionale Herkunft?

Freie Montessori Schule Westerwald: Die Kinder eines nahegelegenen Bio-Hofs gehen bei uns zur Schule. Teile der Lebensmittel werden von diesem Bio-Hof direkt an uns geliefert und in der Küche verarbeitet. Dieser direkte Bezug und das Wissen um die Herkunft der Lebensmittel sind uns sehr wichtig.

Zusätzlich bestellen wir bei einem Naturkostgroßhändler. Am Anfang, als wir an die Umsetzung der Bio-Verpflegung gegangen sind, gab es hier noch ein paar Barrieren. Damals lieferte der Naturkostgroßhändler hauptsächlich Bio-Läden an. Die Außer-Haus-Verpflegung war einfach noch kein Thema. Es musste erstmal geklärt werden, dass wir mit unserem Essensangebot keine Konkurrenz zum Angebot in Bio-Läden machen wollen, außerdem war auch das Sortiment noch weniger für Großküchen geeignet. Hier hat sich viel getan, sodass nun auch dieses Segment gut bedient wird. Insgesamt sind jetzt auch im Bio-Bereich Großgebäude und Produkte höherer Verarbeitungsstufen verfügbar. Tiefgekühltes

HÖHERE KOSTEN VON BIO-LEBENSMITTELN GESCHICKT AUSGLEICHEN

Vergleicht man die Preise verschiedener Lebensmittel, u.a. solcher aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft miteinander, so kann man deutliche Unterschiede erkennen. Zwar gibt es einzelne Lebensmittel, die in Bio-Qualität günstiger zu beschaffen sind, allerdings ist dies die Ausnahme. Höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards, Verzicht auf Zusatz- und Verarbeitungstoffe sowie häufig kleinere Produktionsmengen schlagen sich natürlich in Verkaufspreisen nieder. Bio-Quoten von bis zu ca. 10% können durch den Austausch von Lebensmitteln mit nur geringem Preisabstand zu konventionellen Lebensmitteln, erreicht werden. Hierzu werden häufig Hülsenfrüchte, Getreideprodukte wie auch saisonales Obst und Gemüse in Bio-Qualität eingekauft. Sollen höhere Bio-Quoten erreicht werden oder insgesamt ein nachhaltiges Speisenangebot gemacht werden, sind weitere Maßnahmenbündel möglich. So können beispielsweise verstärkt vegetarische Speisen, entsprechend der Saison angeboten werden. Die DGE empfiehlt dreimal wöchentlich vegetarische Speisen, einmal Fisch und einmal Fleisch- oder Wurstwaren. Auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen oder der regionale, gebündelte Einkauf in größeren Mengen sind Hebel, die zur Steigerung der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit des Angebots mit Bio-Lebensmitteln beitragen können.

TIPP:

Informieren Sie sich über Umsetzungsstrategien und Möglichkeiten des kosteneffizienten Bio-Einsatzes z.B. bei Veranstaltungen zur bio-regionalen Kita- und Schulverpflegung, die durch das MKUEM und FZE angeboten werden. Hier können Sie sich zudem mit anderen Akteuren vernetzen und im direkten Austausch mit bereits erfolgreichen Einrichtungen hilfreiche Tipps und Inspiration erhalten.

Gemüse und z. B. Kartoffelprodukte beziehen wir von einem spezialisierten Bio-Tiefkühllieferanten. Hier gibt es ebenfalls ein Sortiment für Großverbraucher. Nur wenn die benötigten Lebensmittel oder Mengen nicht verfügbar sind, weichen wir auf Lebensmittel von anderen Lieferanten aus. Diese erzeugen zwar keine Bio-Lebensmittel, wir kennen und schätzen aber die Qualität.

FZE: Welche Lösungen haben Sie gefunden um höhere Einkaufspreise von Bio-Lebensmitteln im Vergleich zu konventionellen auszugleichen? Wie hoch sind die Wareneinsatzkosten bei Ihnen durchschnittlich?

Kita Himmelfeld: 90 Prozent der benötigten Lebensmittel werden online oder per Telefon bei ausgewählten und zertifizierten Betrieben bestellt und in die Kita geliefert. So werden Ressourcen für Arbeitszeit, Wege, Einkauf und Fahrtkosten eingespart und die Umwelt durch weniger Verpackungsmaterialien durch die Abnahme von Bio-Abokisten geschont. Der Anteil der sogenannten Convenience-Produkte soll so gering wie möglich gehalten werden. Einkaufspreise werden verglichen und mit der Erstellung der Speisepläne nach einem 4-Wochen-Rhythmus anhand einer Mischkalkulation berechnet. Das heißt, dass in der Planung abwechselnd günstigere und teurere Speisen angeboten werden, die pro Rezept in Portionsgrößen (je nach Alter des Kindes) errechnet werden. Hinzu kommt, dass vermehrt saisonale und pflanzliche Produkte wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide und Kartoffeln angeboten werden und weniger Fleischgerichte. Durch saisonales Kochen sind die Preise der Nahrungsmittel oft günstiger, was auf die höhere regionale Verfügbarkeit der einzelnen Komponenten zurückzuführen ist. Kalkuliert wird mit den Einnahmen der tatsächlich angemeldeten Kinder.

Freie Montessori Schule Westerwald: Der höhere Einkaufspreis der Lebensmittel ist eine Tatsache, hier war die Arbeit unserer Küchenleiterin sehr wichtig. Sie hat mit Sachverstand und Kreativität geschaut, was unter den Gegebenheiten möglich ist und wie das Angebot gestaltet

werden kann. Zum Beispiel gibt es, wie bereits erwähnt, nicht täglich ein Angebot mit Fleisch oder Wurst. Aber auch der Umgang mit den Lebensmitteln, die Planung und vor allem die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind wichtig. Beim vegetarischen Angebot kommt es darauf an, dass dieses ansprechend und schmackhaft ist und nicht nur der „Ersatz“ für das Fleischgericht ist. Wir bereiten die vegetarischen Gerichte so zu, dass auch diejenigen, die sonst das Fleischgericht bevorzugen würden, Interesse am vegetarischen Essen bekommen und auf den Geschmack kommen. Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind einerseits eine gute Planung und der entsprechende Einkauf wichtig, andererseits kommt uns zugute, dass wir in Gruppen und Schichten essen und die Speisen in Büffetform anbieten. So können Gerichte oder Komponenten, die am Vortag nicht gegessen wurden und noch nicht in der Ausgabe waren, noch einmal verwendet und angeboten werden. Auch wenn es nur kleine Mengen sind, ergänzen diese das Angebot des Tages und reduzieren dann den Bedarf der Lebensmittelmenge für die anderen Gerichte.

FZE: Bitte beschreiben Sie die Speisenplanung in Ihrer Einrichtung.

Kita Himmelfeld: Die Speisenplanung orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie an der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel. Hierbei wird auf überwiegend pflanzliche Nahrungsmittel geachtet, maximal 1x in der Woche gibt es ein Fleischgericht und maximal 2x pro Woche ein Dessert. Die Auswahl der Gerichte wird an die Entwicklung der Kinder und an deren individuellen Gegebenheiten (Lebensmittelunverträglichkeiten oder kulturelle/religiöse Vorgaben) angepasst. Berücksichtigt werden ebenso die Wünsche der Kinder und des pädagogischen Fachpersonals. Jedes Kind darf sich zum Geburtstag ein Wunsch-Menü zusammenstellen. Dieses wird in der Regel als Geburtstagsbüffet angeboten. Neue Rezepte werden durch Abfragen nach Geschmack und Aussehen bewertet und im Anschluss ggf. verfeinert oder verworfen. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet und schnellstmöglich, nach

der erreichten Garzeit, an die Kinder ausgegeben. Bei der Verwendung von Bio-Lebensmitteln wird auf eine schonende Zubereitung zur Erhaltung von Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen geachtet.

Freie Montessori Schule Westerwald: Bei der Speisenplanung und Zubereitung ist aus meiner Sicht Kreativität sehr wichtig. Gerade wenn es um das Angebot vegetarischer Speisen geht und wenn mit Bio-Lebensmitteln gekocht wird. Bio-Lebensmittel können zwar genauso wie andere Lebensmittel auch zu denselben Gerichten verarbeitet werden, tauscht man die Lebensmittel aber einfach nur aus und kocht dieselben „standardmäßigen“ Gerichte kommt das insgesamt teurer. Auch die Zubereitung von vegetarischen Gerichten, wie z. B. gefülltem Gemüse ist mit mehr Arbeit verbunden, als wenn wir ein einfaches Fleischgericht anbieten. Dies muss man berücksichtigen. Da es uns aber wichtig ist, ein gesundes, vielfältiges und vollwertiges Essen anzubieten, machen wir das gerne. Wir bereiten möglichst viel selbst frisch zu, bei wenigen Gerichten greifen wir auf vorverarbeitete Zutaten in Bio-Qualität zurück. So ist die Zubereitung von Kartoffelpüree für 300 Portionen beispielsweise sehr zeitintensiv. Hier helfen wir uns, indem wir gegarte und gepresste Kartoffeln, die tiefgekühlt

BEWERTUNGEN UND WÜNSCHE DER ELTERN EINHOLEN

Neben den vielfältigen Vorteilen, die die Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln mit sich bringt sehen Beteiligte häufig die bereits diskutierten augenscheinlich höheren Kosten als Hemmnis für eine Umstellung des Lebensmitteleinkaufs an. Allgemein hat es sich als positiv erwiesen die Qualität der Verpflegung, ebenso wie die pädagogische Arbeit, regelmäßig mit Eltern zu thematisieren, Bewertungen einzuholen und Wünsche aufzunehmen. Ebenso ist dies beim Bio-Einsatz zu empfehlen.

angeboten werden verwenden. Sie werden von uns noch erhitzt und mit Gewürzen verfeinert.

FZE: Was sagen die Eltern zum Bio-Einsatz? Inwiefern spielen Elternwünsche eine Rolle? Gab es Zweifel?

Kita „Villa Meilchen“: Wir praktizieren in unserer Einrichtung eine Elternpartnerschaft auf Augenhöhe und stehen in einem regelmäßigen sowie vertrauten Dialog mit den Eltern und den Erziehungsberechtigten. Partizipation spielt nicht nur im Umgang mit den Kindern eine wichtige Rolle, sondern auch in der Unterstützung der Familien. Die Eltern stehen dem Ernährungskonzept der Kita offen gegenüber und befürworten den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Regelmäßige Gemeinschaftsprojekte mit Kindern und ihrer Familien sind präventiv ausgerichtet und Gegenstand gesundheitsförderlicher Bildung. In der Praxis finden so zum Beispiel interkulturelles Kochen mit dem Austausch von Rezepten, Einladung zum gemeinsamen Frühstück, themenbezogene Informationsnachmittage und/oder Ähnliches statt. Ebenso unterstützen uns die Eltern mit Spenden in Form von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Obst, Gemüse oder Getreide.

Freie Montessori Schule Westerwald: Die grundsätzliche Entscheidung für oder gegen den Bio-Einsatz wurde nicht den Eltern überlassen. Für uns als Schule gehört die Verpflegung in Bio-Qualität zum Konzept der Schule. Am Anfang waren teilweise Zweifel da, evtl. wurde es zu wenig herausgestellt, dass es so ist. In der Zwischenzeit wird es fast erwartet, dass es Bio ist. Dies hat sich im Laufe der Zeit gewandelt. Die Frage, ob sich einzelne Kinder vom Essen abmelden können, ist eher der Fall. Hier wurde beschlossen, dass eine Abmeldung vom Essen nicht möglich ist. Wir sind verbindliche Ganztagschule mit dem Anspruch auf hochwertiges Essen. Dies möchten wir und gehört zu unserer Philosophie. Es stellt sich eher die Frage, „Was sind die Gründe für den Wunsch der Abmeldung und was können wir tun um dies zu ändern?“. Wir schauen, dass jedes Kind mitessen kann. Wenn nötig bereiten wir Alternativen zu.

Insgesamt hat die Zubereitung in der Schule für uns den Vorteil, dass die Schülerinnen und Schüler immer mal wieder zur Küche kommen können und direkt mit uns sprechen können, Wünsche äußern und schauen was es gibt. Wir gehen dann darauf ein. Ab und zu gibt es natürlich auch die Lieblingsessen wie Burger oder Pizza. Manchmal muss man aber auch einfach Fakten schaffen und z.B. Speisen anbieten, die bisher nicht auf der Wunschliste standen. Bietet man einen Hirseauflauf an ist dies für viele Kinder erstmal unbekannt. Die Möglichkeit, am Büffet erstmal eine kleine Menge zu probieren oder sich das Essen so anzurichten wie es den eigenen Vorlieben entspricht, nimmt aber die Scheu.

Die Eltern haben wir nun noch mehr in die Arbeiten in der Schule miteinbezogen, sodass sie uns bei der Umsetzung der Corona-Hygienemaßnahmen unterstützen. Die Einblicke, die die Eltern dort gewonnen haben, haben zu einer noch höheren Akzeptanz des Mittagsangebots bei den Eltern geführt. Vielen war bisher nicht klar, welches Angebot den Kindern gemacht wird und wie hoch die Qualität der Zutaten und Speisen

ERNÄHRUNG ALS BILDUNGSTHEMA IN DER KITA

Die wichtigsten Grundlagen für das spätere Ess- und Ernährungsverhalten werden bereits in der Kindheit gelegt. Mit der Ausweitung der Betreuungszeiten und Zahl der Kita-Plätze nehmen immer mehr Kinder mehrere Mahlzeiten in den Einrichtungen ein. Sowohl die Einnahme der Mahlzeiten als auch das Vor- und Nachbereiten der Mahlzeiten sind Bildungsorte des umfassenden Bildungsbereichs „Ernährung“. Aber auch die Ernährung als Bildungsthema, mit Fragestellungen wie „Wo kommt mein Essen her? Wie wird es zubereitet und wer muss alles dafür arbeiten?“ kann zu einer höheren Wertschätzung der Lebensmittel beitragen und Kindern einen Einblick in verschiedene Lebenswelten ermöglichen.

FZE: Thematisieren Sie Ernährung mit den Kindern in der Kita? Thematisieren Sie Landwirtschaft und im Besonderen Bio-Landwirtschaft im Bildungsangebot bzw. in Aktionswochen, AGs mit den Schülerinnen und Schülern?

Kita Himmelfeld: Das Verpflegungskonzept der Kita Himmelfeld ist ein Teil der pädagogischen Konzeption der Einrichtung. Dabei werden die Krippen-Kinder getrennt von den über zweijährigen Kindern betrachtet. Wir legen sehr großen Wert darauf, die Kinder bei allen Mahlzeiten zu begleiten. Die Partizipation der Kinder steht dabei im Vordergrund. Wir sehen die Mahlzeiten als Bildungsort und Interaktionsanlass an. Dazu zählen auch haptische Erfahrungen, die durch das Ertasten und Greifen der Lebensmittel gefördert werden. Hinzu kommt, dass insbesondere bei den unter 3-Jährigen unterschiedliche Teller, Tassen und Bestecke angeboten werden, um den Kindern ein möglichst hohes Maß an Partizipation und Eigenständigkeit zu ermöglichen. Darüber hinaus werden regelmäßig Themen zur gesunden Ernährung im pädagogischen Alltag mit den Kindern geplant und durchgeführt. Zur Veranschaulichung wird vor allem die Ernährungspyramide besprochen und nachgestellt.

Kita „Villa Meilchen“: Das Thema Ernährung, Ernährungsbildung und die intensive Auseinandersetzung damit sind in unserer Kindertageseinrichtung ein Schwerpunkt und prägen den pädagogischen Alltag. Konzeptionell sind Ernährungs- und Gesundheitsmaßnahmen in der pädagogischen Arbeit verankert. Präventive Angebote wie zum Beispiel gemeinsame Zubereitung von Snacks, das Kochen von Marmelade, Herstellung von Tee, das Backen von einem Kuchen sind nur ein kleiner Teil, der umgesetzt wird. Eine kontinuierliche Visualisierung anhand von Fotos oder Bildern finden sich im Bistro und Flur, die gesunde Ernährung thematisieren. Ebenfalls bietet das Außengelände mit dem Hochbeet, dem Obstbaumbestand und den Kräutern Gesprächs- und Aktionsanlässe mit den Kindern. Ernährungs- und Gesundheitsprävention sind sehr umfangreich und nehmen auch in anderen Bildungsbereichen Einfluss. In den Bereichen der

Essatmosphäre und Ernährungsbildung werden für alle Kinder alltagsintegriert Maßnahmen sowie Aktivitäten angeboten.

Freie Montessori Schule Westerwald: Der Anbau, die Herkunft und die Qualität von Lebensmitteln ist Teil unserer Bildungsarbeit. Unsere Tiere, die Ponys und Hühner, unterstützen die Schülerinnen und Schüler in ihrer persönlichen Entwicklung. Sie erleben soziale Interaktion und Vertrauen auch ohne Worte und auf spielerische Weise wird ihre Empathiefähigkeit gefördert. Bei Projekten lernen schon unsere Grundschülerinnen und -schüler, Verantwortung zu übernehmen und Respekt und Rücksicht vor anderen zu haben. Abläufe und Zusammenhänge der Natur verstehbar zu machen, ist uns an der Freien Montessori Schule Westerwald besonders wichtig. Hierfür eignet sich der genaue Blick auf Insekten. Daher haben wir zwei Honigbienen-Völker aufgenommen. Schon im Vorfeld haben wir uns gemeinsam umfangreiches Fachwissen angeeignet und schon viel Mitgefühl für diese faszinierenden Lebewesen entwickelt. Daraus haben die Schülerinnen und Schüler Schlussfolgerungen gezogen und sich daher für eine wessensgemäße Honigbienen-Haltung entschieden. Die Wildbienen und andere Insekten sind jedoch genauso in unserem Fokus, geht es doch beim viel diskutierten Insektensterben eigentlich nur um sie! Somit sind auch Umweltverschmutzung, Pestizide, Klimawandel, Ressourcennutzung etc. Themen des Angebots. Eine Blühwiese haben wir bereits angelegt und werden uns in der Zukunft um den artgerechten Umbau der Insektenhilfen kümmern. Hier schließt sich der Kreis zu unseren Äckern und dem Schulgarten. Diesen haben wir vor zwei Jahren mit der „Gemüse Ackerdemie“ zusammen angelegt. Auch vorher war der Lebensmittelanbau und gesunde Lebensmittel Thema. Aber nun ist es durch den Schulgarten und die Gruppe, die die Lebensmittel produziert und den Mangold, die Rote Bete und den Salat an die Küche abgibt, Teil des ganzheitlichen Ansatzes.

ERNÄHRUNGSBILDUNG GESCHICKT PLATZIEREN

Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung bildet die Mensa viele Möglichkeiten in Projekten zu arbeiten bzw. Themen rund um Ernährung und Verpflegung in den Unterricht einzubeziehen. So können z. B. die Themen Regionalität, Tierwohl, Klimaschutz, ökologischer Landbau sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Unterricht bearbeitet werden und gleichzeitig ein „Mensa-Check“ oder eine Schülerinnen- und Schülerbefragung durchgeführt werden und eine Kampagne für mehr Nachhaltigkeit geplant werden.

FZE: Wie wird in Ihrer Einrichtung die Qualitätssicherung gewährleistet? Gibt es z. B. regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen, Probeessen, kontrollieren Sie Lieferscheine und Bio-Zertifikate Ihrer Lieferanten?

Kita Himmelfeld: Für die Gewährleistung der Qualitätssicherung ist in allen kommunalen Kitas der Stadt Montabaur ein/e Verpflegungsbeauftragter/e benannt. Dieser koordiniert die Kommunikation zwischen allen Beteiligten mit dem Ziel der kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebotes. „Der Verpflegungsbeauftragte steuert auch die interne Qualitätssicherung, z. B. Speiseplan-Check, Probeessen, Befragungen, Beschwerdemanagement, Entwicklung des Verpflegungskonzeptes. Er ist Ansprechpartner für Maßnahmen der externen Qualitätssicherung, z. B. Qualifizierungsprozess, DGE-Zertifizierung. Gemeinsam mit dem Runden Tisch werden verpflegungsbezogene Maßnahmen geplant, umgesetzt und dokumentiert.“¹³

¹³ Stadt Montabaur (2019): Verpflegungskonzept für die Kindertagesstätten in Trägerschaft der Stadt Montabaur. Ausarbeitung im Rahmen des Projektes „Kita- und Schulesen – die gesündere Wahl erleichtern“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.S18

Der Runde Tisch kommt einmal jährlich zusammen. Die Evaluationsbögen werden ausgewertet und dokumentiert. Weitere regelmäßige Probeessen finden mit Kindern und Erziehern statt. Dabei bewerten die Erwachsenen das Essen nach Aussehen, Konsistenz und Geschmack. Die Kinder erhalten einen Bilderbogen. Des Weiteren nehmen alle Hauswirtschaftskräfte an regelmäßigen Fortbildungen zur Kita-Verpflegung und zur Hygieneschulung teil.

Kita „Villa Meilchen“: Qualitätssicherung wird durch regelmäßige Teamsitzungen mit dem Hauswirtschaftsteam und dem Gesamtteam durchgeführt, protokolliert und durch Reflexion evaluiert. Die Kinder und Eltern werden partizipativ mit in den Prozess miteingebunden, indem eine jährliche Elternumfrage bezüglich der pädagogischen Arbeit stattfindet. Diese Umfrage beinhaltet ebenso die Präventivmaßnahmen im Gesundheitsbereich und somit auch den Bereich der Ernährung. Durch die gemeinsamen Aktivitäten mit den Familien und dem damit einhergehenden Austausch, entwickeln sich neue Ideen, die nach Möglichkeit umgesetzt werden. Die Kontrolle der Lieferscheine und die Überprüfung der biologischen Standards liegen in der Verantwortung der Leitung. Ebenso sind der regelmäßige Austausch mit den Lieferanten und Lebensmitteldiscountern ein wichtiger Aspekt, der Informationen über Herstellung, Lieferung oder auch Haltung liefert.

FZE: Welche Tipps können Sie anderen Einrichtungen geben, die ihre Verpflegung nachhaltig und gesundheitsförderlich ausrichten und Bio-Lebensmittel verwenden möchten?

Kita Himmelfeld: Gesunde Ernährung sollte für jede Einrichtung ein Selbstverständnis sein. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln trägt dazu bei, allen Beteiligten des Verpflegungskonzeptes einen Weg zur „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ zu ebnet. Die Zufriedenheit der Kunden und unserer Kinder wächst alleine dadurch, dass die Kinder bereits früh den natürlichen Eigengeschmack des Lebensmittels kennen lernen und dass sie erfahren, wie durch den Verzehr

bestimmter Produkte, die Gesundheit verbessert und die Umwelt geschont werden kann. Für den Einsatz von Lebensmitteln in Bio-Qualität sollte geprüft werden, welche Produkte vor Ort, also regional angeboten und geliefert werden können. Klar ist, dass die Umstellung auf Bio-Verpflegung nicht von heute auf morgen gelingen kann. Der Kostenfaktor spielt dabei eine große Rolle. Sollten sich andere Einrichtungen dafür entscheiden, Bio-Lebensmittel in ihrer täglichen Verwendung einzusetzen, muss geprüft werden, an welcher Stelle Kosten (Arbeitszeit, Einkauf usw.) eingespart werden können. Die Regel lautet: **es geht nicht zusätzlich, sondern anstelle von**. Abschließend ist zu sagen, dass sich der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung von Kindertagesstätten nachhaltig auswirkt. Der Einsatz fördert die Gesundheit, die Ökologie, die Gesellschaft und die Wirtschaftlichkeit.

Kita „Villa Meilchen“: Einfach machen! Offen und kreativ sein, um neue Wege zu gehen. Der Anfang kann sein, sich erstmal im Team bewusst zu machen, was für die Einrichtung bzw. für die einzelne pädagogische Fachkraft unter gesunder Ernährung sowie Bio überhaupt verstanden wird. Wie kann dies umgesetzt werden? Welche Ressourcen bestehen? Wie steht der Träger dazu und unterstützt dieser die Einrichtung in ihrem Vorhaben? Was wird schon im pädagogischen Alltag umgesetzt? Welchen Weg möchte die Einrichtung gehen? Welche Haltung bzw. Vorbildfunktion haben die pädagogischen Fachkräfte? Eine stete Reflexion aller Beteiligten, die Etablierung von einem „runden Tisch“, mit der Festlegung gemeinsamer Ziele, unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben sind ein Qualitätsbereich, die eine Kitaverpflegung zum Wohle der Kinder und Familien, in Kindertageseinrichtungen möglich machen lässt. Die Einbeziehung der Eltern und dem Sozialraum können hilfreich sein weiterer Netzwerkpartner mit einzubinden, die die Kindertageseinrichtung im Bereich der Gesundheits- und Präventionsarbeit unterstützen. Die Unterstützung und Zusammenarbeit des Trägers sind ebenfalls ein wichtiger Faktor, der berücksichtigt werden muss. Die Erarbeitung eines

Ernährungskonzeptes sollte als Grundlage dienen und in regelmäßigen Abständen, mind. alle zwei Jahre evaluiert, werden.

„Was dem Teile nützt, nützt auch dem Ganzen; und was dem Leibe zuträglich ist, nützt auch der Seele.“ Aristoteles

Freie Montessori Schule Westerwald: Der entscheidende Punkt ist, mutig zu sein. Der Wille zählt. Man kann viele Kalkulationen anfertigen und wird vermutlich nicht zu den Zahlen kommen wie es z. B. mit anderen Waren wäre. Natürlich ist es auch eine wirtschaftliche Frage, aber wir haben die Entscheidung selbst und müssen nicht einen Caterer etc. überzeugen. Am Ende muss man natürlich wirtschaftlich arbeiten. Hier hängt es auch vor allem an den

Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die es umsetzen und dahinterstehen. Manchmal ist es gut „outside the box“ zu denken und andere Wege zu gehen. Wir sind da sicherlich ein außergewöhnliches Beispiel und haben die Möglichkeiten dies umzusetzen. Aber auch an anderen Schulen können einzelne Maßnahmen übernommen werden.

Allgemein gebe ich den Tipp, öfter in Alternativen zu denken und nicht zu versuchen dasselbe bereits standardisierte Angebot mit Bio-Lebensmitteln anzubieten. Oft ist es besser etwas Einfaches zu kochen bzw. einfach zu denken und dabei phantasievoll zu sein. So bleibt man auch flexibel im Kopf und entdeckt selbst neue Möglichkeiten. Nichtsdestotrotz können Küchen natürlich auch zunächst einmal mit dem Austausch einzelner Produkte arbeiten. Zum Beispiel sind hier tiefgekühlte Kräuter oder Gemüse nicht wesentlich teurer und sehr gut verfügbar.



3 VERGABERECHT – RICHTIGE WEICHENSTELLUNGEN

Soll die Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen in der Kita- und Schulverpflegung nachhaltigen Kriterien folgen und dabei hohe Qualitätsstandards erfüllen, müssen bereits in der Vorbereitung der Beschaffung die Weichen gestellt werden. Hier spielen Vergaberegeln eine wichtige Rolle. Zunächst ist der Rechtsrahmen für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen zu klären. Schüler- und Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal sollten im Rahmen der Bedarfsermittlung eingebunden werden. Das Knowhow der Caterer bzw. Dienstleister ist in der Markterkundung zu nutzen. Darauf aufbauend sind die wesentlichen rechtlichen Einordnungen zu treffen. Dies betrifft insbesondere die „Make-or-Buy“-Entscheidung sowie die Entscheidungen zu Eigen- oder Fremdbetrieb, Dienstleistungskonzession oder Auftrag sowie die Wahl des Verpflegungssystems und die Frage, ob eine soziale- oder andere besondere Dienstleistung vorliegt.

3.1 Der Rechtsrahmen

Bei der Beschaffung von Verpflegungsleistungen ist ein komplexer Rechtsrahmen zu beachten. Neben dem Vergaberecht (dazu a.) gilt es umfangreiche Vorschriften zur Lebensmittelhygiene (dazu b.), zur ökologisch/biologischen Produktion und Kennzeichnung (dazu c.) und zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln (dazu d.) zu beachten.

a.) Vergaberecht

Öffentliche Auftraggeber (z. B. auch Kommunen und Landkreise als typische Kita- und Schulträger) müssen bei jedem Beschaffungsvorgang das Vergaberecht beachten. Dabei gelten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte (dazu näher 4. 2.) verschiedene Regelungen:

ÜBERSICHT WESENTLICHER VERGABERECHTLICHER REGELUNGEN IN RHEINLAND-PFALZ

Unterhalb der Schwellenwerte (Landes- und Haushaltsrecht)

- VV – Öffentliches Auftrags- und Beschaffungswesen in Rheinland-Pfalz
- Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)

Oberhalb der Schwellenwerte (Bundesrecht und EU-Recht)

- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)
- Vergabeverordnung (VgV)
- Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)

Oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte ergeben sich weitere Vorschriften für die Beschaffung, insbesondere aus folgenden Regelwerken des Bundesrechts:

- Wettbewerbsregistergesetz (WRegG)
- Mindestlohngesetz (MiLoG)
- Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG)
- Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz (SchwarzArbG)
- Aufenthaltsgesetz (AufenthG)
- Vergabestatistikverordnung (VergStatVO)
- Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG)

Ferner sind in Rheinland-Pfalz die folgenden landesrechtlichen Normwerke zu beachten:

- Landestariftreuegesetz (LTTG)
- Mittelstandsförderungsgesetz (MFG) und
- Ziffer 4 der Verwaltungsvorschrift der Landesregierung zur Korruptionsprävention in der öffentlichen Verwaltung vom 22. Januar 2019 (Az. 4010 - 1 - 64, FM - 0308-0004-0401 415 – MinBl. 2019, 14, JBl. 2019, 23).

b.) Lebensmittelhygiene

Der Anbieter ist während des gesamten, in seiner Verantwortung liegenden Produktionsprozesses, über den Transport bis zur Essensausgabe zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet. Daher sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten:

ÜBERSICHT WESENTLICHER VORSCHRIFTEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE UND ZUR HYGIENE

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002: EU Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- DIN 10508 – Temperaturanforderungen für Lebensmittel
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Zu DIN 10508 ein Hinweis: Nach dem Regelwerk „sollte“ die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten nicht überschritten werden. Dies ist für die praktische Anwendung als „muss“ zu verstehen. Die DIN 10508 beschreibt den derzeitigen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnis zur Bekämpfung von Lebensmittelkeimen (Bundesinstitut für Risikobewertung – BfR - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 037/2020 des BfR vom 27. August 2020 (<https://www.bfr.bund.de/cm/343/schutzvor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-beim-heisshalten-von-speisen.pdf>)). Wer sich nicht an den wissenschaftlichen Standard hält, ist im Fall eines eintretenden Schadens (z.B. bei erkrankten Kindern!) haftbar. Neben der zivilrechtlichen Haftung kommt hier auch eine Bestrafung wegen fahrlässiger Körperverletzung (§ 229 StGB) oder – sollte gar ein Kind wegen der Erkrankung versterben – fahrlässiger Tötung (§ 222 StGB) in Betracht.

c.) Regelungen zur Erzeugung, Verarbeitung, Kontrolle und Kennzeichnung von Öko-Lebensmitteln

Bei der Formulierung der Vergabeunterlagen, in der Wertung und der Qualitätskontrolle sind auch Regelungen zur ökologischen Produktion, Zertifizierung und Kennzeichnung in der jeweils geltenden Fassung zu beachten:

ÜBERSICHT WESENTLICHER REGELUNGEN ZU ÖKO-LEBENSMITTELN (EU-RECHT UND BUNDESRECHT)

- Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates
- Öko-Landbaugesetz (ÖLG) - zuletzt geändert 17.8.2023 und Öko-Kennzeichengesetz (ÖkoKennzG) - zuletzt geändert 17.8.2023
- Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) vom 27. September 2023
- Öko-Kennzeichenverordnung (Öko-KennzV) – zuletzt geändert 27. September 2023

d.) Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Schließlich müssen die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln beachtet werden. Dies betrifft insbesondere in der jeweils gültigen Fassung:

VORSCHRIFTEN ZUR KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN LEBENSMITTELN

- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003
- Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO
- Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung (FrErfrischGerV)

3.2 Die Bedarfsermittlung

Bei jedem Beschaffungsverfahren sollte der Auftraggeber zunächst überlegen, was er beschaffen will – und welche Qualitätsstandards dabei zu fordern sind. Soll z. B. vor Ort frisch gekocht werden – oder reichen dafür die Räumlichkeiten nicht aus? Wird ein Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber oder Gold vorgeschrieben? Sollen neben dem Bio-Anteil weitere Zertifizierungen gefordert werden? Sollen Bewerber besser bewertet werden, wenn ein höher Bio-Anteil angeboten wird? Auch sollte man bereits im Vorfeld der Beschaffung eine zentrale Frage ansprechen: Was darf das alles kosten – und welchen Beitrag übernehmen die Eltern?

TIPP:

Für die Kita-Verpflegung wird seit Juli 2021 gesetzlich eine Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards empfohlen (§ 14 Abs. 1 Satz 4 KitaG).

Die vorstehenden Fragen können nicht losgelöst von den Besonderheiten der jeweiligen Kita- oder Schulverpflegungssituation vor Ort beantwortet werden. Vor diesem Hintergrund bietet es sich an, insbesondere bei Schülerinnen und Schülern, der Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal aktiv einzubinden.

a.) Organisatorische Kontinuität – Bildung eines Verpflegungsausschusses

Die Einbindung von Schülerinnen und Schülern und Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal sollte mit dem Ziel einer organisatorischen Kontinuität erfolgen. Dazu sollte bereits im Vorfeld eines Beschaffungsverfahrens ein Verpflegungsausschuss gebildet werden. Dem Verpflegungsausschuss bietet sich dann die Möglichkeit den verantwortlichen Träger an verschiedenen Stellen zu unterstützen:

- Im Rahmen der Bedarfsermittlung im Vorfeld des Beschaffungsverfahrens soll der Verpflegungsausschuss bei der Definition der Qualitätsstandards eingebunden (z.B. Bio-Anteil, Bio-AHVV Kennzeichen, Saisonalität) werden.
- Auch kann der Verpflegungsausschuss noch in der Vorbereitung der Beschaffung ggf. ausloten, in welcher Höhe Elternbeiträge möglich sind.
- Im Vergabeverfahren kann der Verpflegungsausschuss in die Wertung der Angebote eingebunden werden.
- Während der Vertragserfüllung kann der Verpflegungsausschuss auch Aufgaben in der Qualitätskontrolle übernehmen.

Allerdings gelten bei der Einbindung des Verpflegungsausschusses in den Beschaffungsvorgang besondere rechtliche Regeln: Alle Mitglieder des Gremiums müssen eine Erklärung über das Nichtvorliegen von Interessenkonflikten abgeben (§ 6 VgV, § 4 UVgO, § 5 KonzVgV). Minderjährige Mitglieder (z.B. Schülervertreterinnen und Schülervertreter) bedürfen der Zustimmung der Eltern.

Soll der Verpflegungsausschuss in die Wertung der Angebote eingebunden werden, gelten auch für eine solche Jury Transparenz und Gleichbehandlung als grundlegende Prinzipien des Vergaberechts. Daher ist Folgendes zu beachten (nach VK Sachsen, Beschl. v. 27.6.2023 – 1/SVK/012-23 – Rahmenvertrag über Dienstleistungskonzession Schulverpflegungsleistung):

- Es dürfen nicht gegen einzelne Caterer voreingenommene Eltern beteiligt werden. Auf die Voreingenommenheit kann z.B. aus früheren Äußerungen geschlossen werden.
- Auswahl und Zusammensetzung des Gremiums / der Jury müssen dokumentiert sein. Es muss also insbesondere transparent sein, wer an der Entscheidung mitgewirkt hat.
- Die Wertungsentscheidung muss begründet werden. Dabei reichen bloße Punkte- oder Notenvergaben nicht aus. Die Begründung muss mehr Substanz haben, als nur die abgegebene Wertung zu wiederholen.

b.) Nichtvorliegen von Interessenkonflikten

Wird der Verpflegungsausschuss im Vergabeverfahren eingebunden, muss jedes Mitglied des Verpflegungsausschusses eine Erklärung zur Vermeidung von Interessenkonflikten abgeben (§ 6 VgV). Zusätzliche Sicherheit bietet es, wenn ein Gremium im Vergabeverfahren aus mindestens zehn Personen besteht.

c.) Die Markterkundung

Kontakte zu den Catering- bzw. Dienstleisterfirmen und Lieferanten im Vorfeld der Beschaffung sind zulässig (§ 28 VgV). Es handelt sich dabei um eine Markterkundung, die jedem Beschaffungsverfahren vorausgehen sollte. Im Bereich der Kita- und Schulverpflegung sind die Kontakte zu den Catering- bzw. Dienstleisterfirmen in besonderem Maße geboten. Nur so kann herausgefunden werden, ob die gewünschten Standards (z. B. der gewünschte Bio-Anteil oder die DGE-Standards) tatsächlich geleistet werden können – und der hohe Qualitätsstandard sich noch im Rahmen des in der Bedarfsermittlung festgestellten Budgets hält.

TIPP:

In der Markterkundung gelten die Gebote der Gleichbehandlung, der Transparenz und des Wettbewerbs. Sprechen Sie daher mindestens drei, besser fünf relevante Marktteilnehmer an, klären Sie ausdrücklich darüber auf, dass es sich „nur“ um eine Markterkundung handelt und geben Sie allen angefragten Unternehmen identische Informationen! (VK Südbayern, Beschl. v. 08.11.2022 - 3194.Z3-3_01-22-6)

Beispiel: In der Markterkundung kann mit den Caterern besprochen werden, ob z. B. während des Leistungszeitraums Qualitätsstandards stufenweise erhöht werden können (z. B. Start mit Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“, Steigerung auf Stufe „Silber“ nach zwei Jahren oder Start mit 20 % Bio-Anteil, Erhöhung auf 30 % im zweiten Jahr) oder einzelne Produktgruppen als „Leuchttürme“ mit höherem Bio-Anteil definiert werden können (z. B. Kartoffeln und Fleisch mit 100 % Bio-Anteil).

Wird die Markterkundung unterlassen, kann die Gefahr bestehen, dass es zu wenige und/oder zu teure Angebote gibt, weil z. B. die Bio-Anteile zu Beginn des Leistungszeitraums zu ambitioniert formuliert waren. Dem „Worst-Case“ einer erfolglosen Ausschreibung kann eine Markterkundung vorbeugen.

3.3 Rechtliche Weichenstellung

Aus den Ergebnissen von Bedarfsermittlung und Markterkundung ergeben sich entscheidende rechtliche Weichenstellungen für die Kita- und Schulverpflegung.

a.) „Make-or-Buy“-Entscheidung

Von grundlegender Bedeutung ist dabei bereits die „Make-or-Buy“-Entscheidung: Soll wirklich ein externer Caterer oder Dienstleister tätig werden – oder kann der Träger selber produzieren („kochen“)?

ÜBERSICHT: KRITERIEN FÜR DIE „MAKE-OR-BUY“-ENTSCHEIDUNG

Kriterium

- Sachliche Ressourcen
- Personalressourcen

Indiz

- Produktionsküche vorhanden
- Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden

Gleichwohl reicht es auch, wenn der (politische) Wille besteht, diese Ressourcen aufzubauen.

TIPP:

Entscheidet sich der Träger dafür, selbst zu produzieren, muss für die Beschaffung der Lebensmittel das Vergaberecht beachtet werden. Zur Vereinfachung des Beschaffungsvorgangs wird empfohlen, Rahmenvereinbarungen über einzelne Produktgruppen der Nahrungsmittel abzuschließen. Dies hat den Vorteil, dass dabei sehr einfach produktgruppenscharf Qualitätsstandards definiert werden können (z. B. saisonale Lieferung, Bio-Anteil, Fair-Trade). Wurde die Rahmenvereinbarung im Wettbewerb vergeben, muss nicht für jeden Einzelabruf das Vergaberecht beachtet werden (§ 21 Abs. 3, § 21 Abs. 4 Nr. 1 VgV). Zur Erhöhung der Versorgungssicherheit sollten die Rahmenvereinbarungen mit mehreren Lieferanten gleichzeitig abgeschlossen werden, was juristisch ausdrücklich zulässig ist (§ 103 Abs. 5 GWB; § 4 Abs. 1 Satz 1 VOL/A; § 15 Abs. 1 UVgO: „einem oder mehreren Unternehmen“). Dies bedeutet, dass für jedes Los/jede Produktgruppe mehrere Lieferanten zur Verfügung stehen können. Die Auswahl des Lieferanten für den konkreten Einzelabruf erfolgt nach den Kriterien, die dafür als Zuschlagskriterien festgelegt worden sind. Beispielsweise könnten kürzere Lieferfristen, ein niedrigerer Preis oder ein höherer Bio-Anteil Zuschlagskriterien für den Einzelabruf sein.

b.) Eigen- oder Fremdbetrieb?

Wenn die Eigenproduktion ausscheidet, ist zu fragen, ob Ausgabepersonal beim Kita- oder Schulträger vorhanden ist – oder aufgebaut werden soll. Verfügt der Träger über eigenes Personal, kann die Kita- und Schulverpflegung im Eigenbetrieb erfolgen, d.h., die Speisen werden vom Caterer geliefert und vom Ausgabepersonal des Trägers ausgereicht. Sollte der Kita- oder

Schulträger über kein eigenes Ausgabepersonal verfügen und der Caterer- bzw. Dienstleister soll auch das Ausgabepersonal stellen, spricht man vom Fremdbetrieb.

TIPP:

Für den Eigenbetrieb sind die Modalitäten der Warenanlieferung zu klären. Für den Fremdbetrieb müssen die Übergabemodalitäten für die Speisen (insbesondere Zeitpunkt und Ort sowie der Umgang mit den Transportbehältern) detailliert geregelt werden.

Im Fall des Fremdbetriebs muss ferner geregelt werden, welche Aufgaben und Rechte das Fremdpersonal haben soll. Beispielsweise ist zu bestimmen, ob die Speisen auf den Tischen zu servieren sind oder nur die Bereitstellung an einer Ausgabetheke erfolgen soll. Auch ist zu definieren, wer z. B. die Tische reinigt und wann die Reinigung erfolgt. Diese Frage ist beispielsweise in der Schulverpflegung im Mehrschichtbetrieb bedeutsam.

c.) Dienstleistungskonzession oder Auftrag?

Bei der Beschaffung von Kita- oder Schulverpflegung handelt es sich im Regelfall um einen Auftrag oder eine Dienstleistungskonzession.

TIPP:

Die Abgrenzung zwischen Auftrag und Dienstleistungskonzession ist von erheblicher praktischer Bedeutung:

ÜBERSICHT ABGRENZUNG ZWISCHEN AUFTRAG EINERSEITS UND DIENSTLEISTUNGSKONZESSION ANDERERSEITS

Rechtsgrundlagen

Auftrag: VgV, VOL/A, UVgO

Dienstleistungskonzession: KonzVgV

Schwellenwerte

Auftrag: 221.000 € für „normalen“ Auftrag,
750.000 € für soziale und andere besondere
Dienstleistung

Dienstleistungskonzession: 5.382.000 €

Verfahrenswahl

Auftrag: Offenes Verfahren oder Nichtoffenes
Verfahren nach Teilnahmewettbewerb
(§ 14 Abs. 2 VgV) / Öffentliche Ausschreibung
oder Beschränkte Ausschreibung nach
Teilnahmewettbewerb (§ 8 Abs. 2 UVgO) /
ggf. auch Verhandlungsvergabe nach Teil-
nahmewettbewerb (§ 49 Abs. 1 UVgO)

Dienstleistungskonzession: Verhandlungs-
verfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 12
Abs. 1 KonzVgV)

Eine Dienstleistungskonzession liegt vor, wenn der Caterer bzw. Dienstleister (im vorliegenden Kontext: Konzessionsnehmer) das Betriebsrisiko trägt (§ 105 Abs. 2 GWB). Dies kann beispielsweise im Bereich der Schulverpflegung in der Sekundarstufe der Fall sein, wenn der Speiseanbieter mit der benachbarten „Imbiss“-Bude konkurriert.

Keine Dienstleistungskonzession, sondern ein öffentlicher Auftrag liegt vor, wenn dem Dienstleister bei normalen Betriebsbedingungen kein Verlust droht (OLG Koblenz, Beschl. v. 10.07.2018 – Verg 1/18). Beispielsweise droht dem Caterer/Speiseanbieter kein Verlust, wenn

die Einnahmen garantiert sind, weil z. B. pauschale Zuschüsse unabhängig von der Anzahl der tatsächlich abgenommenen Speisen gewährt werden oder die Verpflegungsleistung Kinder in Kita oder Grundschule betrifft, die das Gelände ihrer Einrichtung nicht verlassen dürfen.

d.) Wahl des Verpflegungssystems

Folgende Verpflegungssysteme gibt es:

- Frisch- und Mischküche (Cook&Serve): Die Speisen werden täglich vor Ort aus frischen Lebensmitteln zubereitet.
- Warmverpflegung (Cook&Hold): Die fertigen Speisen werden warm ausgeliefert und vor Ort warmgehalten. Bei der Ausgabe erfolgt keine Aufbereitung.
- Cook&Chill: Die Speisen werden extern zubereitet, abgekühlt und ausgeliefert. Die gekühlt ausgelieferten Speisen werden vor Ort erwärmt und ausgegeben.
- Cook&Freeze: Die Speisen werden extern zubereitet, tiefgekühlt und als Einzelportionen oder Mehrportionsgebilde ausgeliefert. Die Speisen werden vor Ort tiefgekühlt gelagert und bei der Ausgabe erwärmt.

Dabei werden Cook&Chill und Cook&Freeze auch unter dem Begriff „temperaturentkoppelt“ zusammengefasst.

Sehr häufig gibt es im Rahmen der Vorbereitung einer Kita- oder Schulverpflegungsbeschaffung heftige Diskussionen über die Wahl des „richtigen“ Verpflegungssystems. Dahinter steht die unzutreffende Annahme, dass nur das eine „richtige“ Verpflegungssystem für eine hohe Verpflegungsqualität bürge. Eine hohe Verpflegungsqualität kann mit jedem der vorgenannten Verpflegungssysteme erreicht werden. Daher darf im Regelfall auch kein bestimmtes Verpflegungssystem vorgegeben werden (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24- 05/07 – Schulverpflegung in Grund- und Mittelschule; VK Baden-Württemberg, Beschl. v. 04.05.2018 - 1

VK 8/18 – Mittagsverpflegung an Schülern), denn im Vergabeverfahren dürfen grundsätzlich nicht nur keine bestimmten Markennamen, sondern auch keine bestimmten Produktionsweisen gefordert werden (§ 31 Abs. 6 VgV, § 23 Abs. 6 UVgO, § 15 Abs. 3 KonzVgV).

Beispielsweise hat die Vergabekammer des Landes Baden-Württemberg festgestellt, dass die Unterschiede zwischen Cook & Chill und Cook & Freeze nicht darstellbar sind und daher keines der beiden Systeme ausgeschlossen werden darf (VK Baden-Württemberg, Beschl. v. 04.05.2018 - 1 VK 8/18 – Mittagsverpflegung an Schülern).

Dem Träger müssen eben die jedem Verpflegungssystem immanenten Gefahren für die Speisenqualität bewusst sein (z. B. Warmhalte- oder Kühlzeiten) – und diesen Gefahren muss durch Qualitätssicherungsmaßnahmen begegnet werden. Allein die Behauptung „ernährungsphysiologischer Vorteile“ und bloße Wünsche von politischen Akteuren sowie Elternbeiräten etc. genügen nicht, ein bestimmtes Verpflegungssystem auszuschließen (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24- 05/07 – Schulverpflegung in Grund- und Mittelschule – Rn. 113 ff.).

TIPP:

Bei der Wahl des Verpflegungssystems muss von den Ergebnissen der Bedarfsermittlung ausgegangen werden. Welche Ressourcen sind insbesondere betreffend die Räumlichkeiten und die der Küchenausstattung vorhanden? Auch die Wettbewerbsintensität sollte bei der Entscheidung berücksichtigt werden.

ÜBERSICHT: WAHL DES VERPFLEGUNGSSYSTEMS

- Räumlichkeiten der Küche:
Wenn es keine Produktionsküche und noch nicht einmal Platz und / oder ausreichend leistungsfähige Stromanschlüsse für Regeneriergeräte gibt, kommt nur Warmverpflegung (Cook&Hold) in Betracht.
- Küchenausstattung:
Wenn Kühl-/Gefrier Ausstattung und Regeneriergeräte vorhanden sind, kann das Vergabeverfahren auch für die temperaturenkoppelten Verpflegungssysteme „Cook&Chill“ und „Cook&Freeze“ geöffnet werden.
- Wettbewerbsintensität:
Generell sollten die Vergabeunterlagen entsprechend für verschiedene Verpflegungssysteme offen gestaltet sein, um die anzustrebende Mindestbieterzahl zu erreichen.
- Beispielsweise kann den Bietern die Möglichkeit eingeräumt werden, eigene Regeneriergeräte aufzustellen, wenn Platz und leistungsfähige Stromanschlüsse dafür vorhanden sind.

e.) Soziale und besondere Dienstleistungen

Die Wahl des Verpflegungssystems (s.o. d.) und die Frage, ob Eigen- oder Fremdbetrieb vorliegt (s.o. b.) haben wiederum Auswirkungen für die rechtliche Einordnung der Verpflegungsleistung. Es könnte sich bei den Verpflegungsleistungen nämlich um privilegierte sog. soziale und besondere Dienstleistungen handeln (§ 130 GWB, § 49 UVgO). Soziale und besondere Dienstleistungen sind danach Dienstleistungen, die in Anhang XIV RL 2014/24/EU genannt sind. Schulverpflegungsdienste finden sich unter der Rubrik „Gaststätten und Beherbergungsgewerbe“, insbesondere CPV „55524000-9 Verpflegungsdienste für Schulen“.

TIPP:

Die Abgrenzung zwischen „normalem“ Dienstleistungsauftrag und sozialer und besonderer Dienstleistung ist von erheblicher praktischer Bedeutung, da „soziale und besondere Dienstleistungen“ im Vergaberecht erheblich privilegiert sind. Dies zeigt sich insbesondere an folgenden Verfahrensregelungen:

ÜBERSICHT UNTERSCHIEDUNG „NORMALER“ DIENSTLEISTUNGSAUFTRAG EINERSEITS UND SOZIALE UND BESONDERE DIENSTLEISTUNG ANDERERSEITS

„normaler“ Dienstleistungsauftrag

- Schwellenwerte: 221.000 €
- Verfahrenswahl:
Offenes Verfahren / Öffentliche Ausschreibung oder Nichtoffenes Verfahren / Beschränkte Ausschreibung nach Teilnahmewettbewerb (§ 14 Abs. 2 VgV, § 8 Abs. 2 UVgO).
- Zuschlagskriterien:
Keine Berücksichtigung von „bekannt und bewährt“ möglich (§ 58 VgV, § 43 UVgO)

Soziale und besondere Dienstleistung

- Schwellenwerte: 750.000 €
- Verfahrenswahl:
Erweitertes Wahlrecht der Verfahrensarten, daher auch Verhandlungsverfahren / Verhandlungsvergabe nach Teilnahmewettbewerb (§ 130 Abs. 1 Satz 1 GWB; § 65 Abs. 1 Satz 1 VgV; § 49 Abs. 1 Satz 1 UVgO)
- Zuschlagskriterium:
„bekannt und bewährt“ möglich (§ 65 Abs. 5 Satz 1 VgV; § 49 Abs. 2 Satz 1 UVgO)

Die Privilegierung der sozialen und besonderen Dienstleistungen im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung findet die innere Rechtfertigung in strengen hygienischen Anforderungen und im hohen Dienstleistungsanteil.

So muss der Caterer bzw. Dienstleister bei der Warmverpflegung (Cook&Hold) die Speisen mit der hygienisch gebotenen Mindesttemperatur innerhalb der maximalen Warmhaltezeit liefern. Daher ist die Warmverpflegung ein „Verpflegungsdienst für Schulen“ i.S.d. CPV 55524000-9 und darf daher als soziale und andere besondere Dienstleistung privilegiert beschafft werden.

Auch Kita-Verpflegung im „Cook&Hold“-Modell ist als privilegierte soziale Dienstleistung i.S.d. CPV 55520000-1 (Verpflegungsdienste) einzuordnen. Dies ergibt sich schon daraus, dass die als soziale Dienstleistung privilegierte Kategorie „Gaststätten und Beherbergungsbetriebe“ sehr weit gefasst ist. Neben dem CPV-Code 55523000-2 „Verpflegungsdienste für sonstige Unternehmen oder andere Einrichtungen“ sind z.B. auch folgende Positionen als soziale und besondere Dienstleistung klassifiziert:

- 55300000-3 Restaurant- und Bewirtungsdienste
- 55310000-6 Restaurantbedienung
- 55311000-3 Bedienung in nicht öffentlichen Restaurants
- 55320000-9 Servieren von Mahlzeiten
- 55321000-6 Zubereitung von Mahlzeiten
- 55322000-3 Kochen von Mahlzeiten
- 55330000-2 Dienstleistungen von Cafeterias
- 55521200-0 Auslieferung von Mahlzeiten
- 55511000-5 Dienstleistungen von Kantinen und anderen nicht öffentlichen Cafeterias

Damit sind „Cook&Hold“ und / oder Gestellung des Personals bei jeder Einrichtung (also auch einer Kita) erfasst.

Für diese Einschätzung spricht auch eine wertende Betrachtung: Teilweise wird die Ansicht vertreten, dass alleine die Nennung eines CPV-Codes nicht ausreicht. Es müsse auch eine Orts- und / oder Dienstleistungsbezogenheit hinzukommen, die einen EU-weiten Wettbewerb unnötig mache (VK Westfalen, Beschl. v. 29.11.2021 – VK 1- 43/21 - Bewachungsdienstleistungen).





Jedenfalls „Cook&Hold“ ist auch im Sinne der vorstehend skizzierten Ansicht der Vergabekammer eine ortsbezogene Leistung. Warmgehaltene Speisen können (und dürfen) schlicht nicht aus der gesamten EU geliefert werden. Grund hierfür ist, dass aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Hygiene die Warmhaltezeit schlicht 180 Minuten nicht überschreiten darf (DIN 10508 - Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel). Schließlich sind die hygienischen Anforderungen für die Kita nicht geringer. Gleichfalls als privilegierte Leistung wird man alle Verpflegungsleistungen – unabhängig vom gewählten Verpflegungssystem – einzuordnen haben, die im Fremdbetrieb (also mit hohem Dienstleistungsanteil) erbracht werden.

Demgegenüber handelt es sich bei Cook&Chill und Cook&Freeze im Eigenbetrieb vorrangig um eine Lieferleistung i.S.d. CPV 15894210-6. Die Privilegierung als „Verpflegungsdienste für Schulen“ oder „Verpflegungsdienste für sonstige Unternehmen oder andere Einrichtungen“ für Kitas als eine Form der sozialen und besonderen Dienstleistungen greift nicht.

ÜBRIGENS:

Ist ein Auftraggeber Träger verschiedener Kitas oder Schulen, bei denen verschiedene Verpflegungssysteme zum Einsatz kommen, werden diese jeweils einzeln betrachtet, wenn die Leistung auch jeweils separat ausgeschrieben oder als eigenständiges Los vergeben wird. D.h., wenn eine Schule temperaturentkoppelt (= nicht privilegiert) beliefert wird, dürfen sich Kitas und Schulen, die im Wege der Warmverpflegung (= privilegiert) beliefert werden weiterhin auf die besonderen Regelungen für soziale Dienstleistungen berufen (vgl. § 111 Abs. 2 GWB).

ÜBERSICHT – EINORDNUNG DER VERPFLEGUNGSSYSTEME ALS „NORMALER“ DIENSTLEISTUNGS-AUFTRAG ODER SOZIALE UND BESONDERE DIENSTLEISTUNG

Verpflegungssystem/Eigen-/ Fremdbetrieb	„normaler“ Dienstleistungsauftrag	Soziale und besondere Dienstleistung
Frisch- und Mischküche (Cook&Serve)		
Warmverpflegung (Cook&Hold)		
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill; Cook&Freeze) im Eigenbetrieb (Kita-/Schulträger stellt Ausgabepersonal)		
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill; Cook&Freeze) im Fremdbetrieb (Dienstleister stellt Ausgabepersonal)		

4 ERFOLGREICHE DURCHFÜHRUNG VON VERGABEVERFAHREN

Die erfolgreiche Durchführung eines Vergabeverfahrens zeigt sich praktisch in zwei Dingen: Erstens im Beschaffungserfolg (also einer qualitativ hochwertigen Verpflegung). Zweitens formaljuristisch in der Dokumentation. Alle wesentlichen Verfahrensschritte und Entscheidungen in einem Vergabeverfahren müssen dokumentiert werden (§ 8 VgV, § 6 KonzVgV, § 6 UVgO, Ziffer 3.5 der VV Öffentliches Auftrags- und Beschaffungswesen in Rheinland-Pfalz). Dabei ist zu betonen, dass die Dokumentation „fortlaufend“ erfolgen muss. Es darf nicht erst nachträglich dokumentiert werden! Dies betrifft insbesondere die Bestimmung des Auftragswerts, Anforderungen an die Bietereignung, Leistungsbeschreibung, Bedingungen für die Auftragsausführung und die Zuschlagsentscheidung

4.1 Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln?

Für die Kita- und Schulverpflegung kommen verschiedene Kategorien von Beschaffungsverfahrensarten in Betracht: Nämlich die „klassische“ Ausschreibung (ohne Verhandlungsmöglichkeit) oder ein Verfahren mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb und Verhandlungsmöglichkeit. Dabei unterscheiden sich die Begrifflichkeiten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte.

Als öffentliche Ausschreibung bezeichnet man die typische Verfahrensart ohne Verhandlungsmöglichkeit. Dabei fordert der Auftraggeber eine unbeschränkte Anzahl von Unternehmen öffentlich zur Abgabe von Angeboten auf; jedes interessierte Unternehmen darf ein Angebot abgeben (§ 9 Abs. 1 UVgO). Verhandlungen sind verboten (§ 9 Abs. 2 UVgO). Die Entsprechung hierzu oberhalb der EU-Schwellenwerte ist das Offene Verfahren (§ 15 VgV).

Die Verfahrensarten mit Verhandlungsmöglichkeit werden unterhalb der Schwellenwerte als Verhandlungsvergabeverfahren (UVgO) bezeichnet. Dabei fordert der Auftraggeber mehrere, grundsätzlich mindestens drei Unternehmen zur Abgabe eines Angebots oder zur Teilnahme an Verhandlungen auf (§ 12 UVgO). Dem entspricht oberhalb der EU-Schwellenwerte das Verhandlungsverfahren (§ 17 VgV).

Vorteil von öffentlicher Ausschreibung u.ä. (Vergabeverfahren ohne Verhandlungsmöglichkeit) ist insbesondere, dass schneller ein Ergebnis gefunden wird. Ferner ist der Begründungs- und Dokumentationsaufwand geringer. Allerdings kann der Vorbereitungsaufwand höher sein – schließlich müssen die Vergabeunterlagen so „eindeutig und erschöpfend“ formuliert sein, dass keine Unklarheiten mehr bestehen und keine Verhandlungen mehr notwendig sind (§ 121 Abs. 1 Satz 1 GWB, § 23 Abs. 1 Satz 1 UVgO).












Demgegenüber liegt der Vorteil der Vergabeverfahren mit Verhandlungsmöglichkeit darin, dass




- im Verlauf der Verhandlungen etwaige Unklarheiten ausgeräumt werden können und
- Verhandlungsspielräume, insbesondere für qualitative Aspekte, ausgelotet werden können.

Der Grad der Eignung der Beschaffungsverfahren für die verschiedenen Verpflegungssysteme und Finanzierungsmodelle, ist der folgenden Übersicht zu entnehmen. Auch typische Themen für Aufklärung und Verhandlung sind erwähnt:

4.2 Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts: Was kostet die Leistung?

Die Höhe des Auftragswerts stellt entscheidende Weichen im Vergabeverfahren. Einschlägiges Verfahrensrecht und Rechtsschutz hängen vom Auftragswert ab. Wenn der geschätzte Auftragswert oberhalb des Schwellenwertes liegt, gilt EU- und Bundesrecht (GWB, VgV, KonzVO). Für die Bieter besteht ausdrücklich die Möglichkeit, ihre Rechte bei der Vergabekammer geltend zu machen. Unterhalb der Schwellenwerte gilt Haushalts- bzw. Landesrecht. In Rheinland-Pfalz gibt es seit dem Juni 2021 auch einen Rechtsschutz unterhalb der EU-Schwellenwerte, der durch die

ÜBERSICHT EIGNUNG DER BESCHAFFUNGSVERFAHREN, TYPISCHE VERHANDLUNGSGEGENSTÄNDE				
Verfahrensart Einsatzzweck	ohne Verhandlung	mit Verhandlung	Typische Aufklärung	Typische Verhandlungsgegenstände
Dienstleistungskonzession		 	Abhängig vom gewählten Verpflegungssystem	Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ bzw. Bio-Anteil; Höhe des Zuschusses des Schulträgers
Frischküche (Cook&Serve)		 	Nutzung/ Einrichtung der Küche	Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ bzw. Bio-Anteil, weitere Nachhaltigkeitsaspekte
Temperatur- entkoppelt (Cook&Freeze/ Cook&Chill)	 		Kühl-/Gefrier- ausrüstung, Regenerier- geräte, Lagerzeiträume und -zeiträume, Übergabe	siehe vorstehend, Salat- /Frischobst/Rohkostanteil, Reduktion der Einwegver- packungen
Warmverpflegung Cook&Hold			Umgang mit Thermo- portern, Lieferzeiten, Übergabe	Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ bzw. Bio-Anteil, weitere Nachhaltigkeitsaspekte

 nicht geeignet
  gut geeignet
  sehr gut geeignet

Vergabeprüfstelle gewährleistet wird (§ 7a MFG i.V.m. Landesverordnung über die Nachprüfung von Vergabeverfahren durch Vergabeprüfstellen).

ÜBERSICHT SCHWELLENWERTE

Liefer- und Dienstleistungsauftrag
Höhe des Auftragswerts: 221.000 €

soziale und besondere Dienstleistungen
Höhe des Auftragswerts: 750.000 €

Dienstleistungskonzession
Höhe des Auftragswerts: 5.538.000 €

Der Auftragswert bzw. der Wert einer Konzession ist bei nachfolgenden Regelungen zu berechnen: Maßgeblich sind gemäß § 3 Abs. 1 Satz 1 VgV bzw. § 2 Abs. 3 KonzVgV die Nettopreise (ohne MWSt.!). Auftrags- oder Konzessionswerte dürfen nicht „kleingerechnet“ werden, um das strengere Vergaberecht oberhalb der Schwellenwerte (insbesondere GWB, VgV) zu umgehen (§ 3 Abs. 2 VgV, § 2 Abs. 2 KonzVgV). Der Auftragswert von Losen ist zu addieren (§ 3 Abs. 7 Satz 1 VgV). Vertragsverlängerungen und Optionen erhöhen den Auftragswert (§ 3 Abs. 1 Satz 2 VgV, § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV). Bei Konzessionen ist der Gesamtumsatz maßgeblich, d. h., neben der Zuschusszahlung durch den Schulträger sind auch die Essensgeldzahlungen der Schülerinnen und Schüler bzw. der Eltern zu berücksichtigen (§ 2 Abs. 3, § 2 Abs. 4 Nr. 2 KonzVgV).

Beispiel Auftragswertschätzung Dienstleistungskonzession

Sachverhalt: Es sollen in der Sekundarstufe 500 Kinder verköstigt werden. Es ist von 150 Verpflegungstagen pro Jahr auszugehen. Es sollen 1,20 € Zuschuss pro Essen durch die Kommune gezahlt werden. Die Eltern/Schülerinnen und Schüler sollen 3,50 € pro Essen zahlen. Vertragslaufzeit drei Jahre mit einer Verlängerungsoption von einmalig einem Jahr.

Lösung: Es handelt sich um eine Konzession, da der Eigenanteil der Eltern/Schülerinnen und Schülern deutlich den Zuschuss des Schulträgers

überwiegt. In der Sekundarstufe haben die Schülerinnen und Schüler nämlich in der Regel die Möglichkeit, das Schulgelände zu verlassen, so dass der Verpflegungsdienstleister mit Gastronomiebetrieben der Umgebung konkurriert, also, dass der Verpflegungsdienstleister das wirtschaftliche Risiko zu tragen hat (§ 2 Abs. 2 KonzVgV). Bei Konzessionen sind die Zuschüsse durch den Schulträger (1,20 €) und die von den Eltern/Schülerinnen und Schülern gezahlte Entgelte (3,50 €) zu addieren, was einen Gesamtumsatz pro Essen i.H.v. 4,70 € ergibt. Dieser Umsatz ist mit der Zahl der zu verköstigenden Schülerinnen und Schüler (500) sowie der Zahl der Verpflegungstage (150) sowie der Vertragslaufzeit (einschließlich Verlängerungsmöglichkeit gemäß § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV) zu multiplizieren. Daraus ergibt sich ein Wert der Konzession i.H.v. 1.410.000 € (= 4,70 € x 500 x 600).

TIPP:

Maßgeblicher Stichtag für die Schätzung des Auftrags- bzw. Konzessionswertes ist die Absendung der Bekanntmachung (§ 3 Abs. 3 VgV, § 2 Abs. 5 KonzVgV). Die Schätzung des Auftrags-/Konzessionswertes ist zu dokumentieren.

4.3 Auswahl des Caterers

Ein entscheidender Baustein für qualitativ hochwertige Speisen sind die beim Caterer vorhandenen Qualifikationen.

a.) Welche Kompetenzen sollen gefordert werden?

Bereits in der Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens (also in Bedarfsermittlung und Markterkundung) sollte geklärt werden, welche Eignungsnachweise

- gewünscht,
- vergaberechtlich zulässig und

- praktisch durchsetzbar sind. Mit Blick auf die Wettbewerbssituation in der Region würde ggf. eine bestimmte Eignungsanforderung den Wettbewerb zu sehr verengen.

Dabei dürfen die Anforderungen an die Eignung nicht willkürlich definiert werden (§ 122 Abs. 2 Satz 2 GWB). Zu beachten ist ferner, dass die Eignungsanforderungen Auftragsbezug haben und zu dem Auftragsgegenstand in einem angemessenen Verhältnis stehen müssen (§ 122 Abs. 4 Satz 1 GWB), d.h., dass keine Vorgaben zur allgemeinen Unternehmenspolitik gemacht werden dürfen.

Referenzen sind eine sehr empfehlenswerte Möglichkeit zum Eignungsnachweis. Doch zunächst gilt es ein grundlegendes Missverständnis beim Eignungsnachweis mittels Referenzen

auszuräumen: Eine Referenz gibt **keine** Auskunft darüber, in welcher Qualität das Unternehmen die Leistungen im Rahmen der Referenzleistung erbracht hat. Die Referenzleistung besagt nur, dass der Bieter die in der Referenz beschriebene Leistung erbracht hat. Schließlich ist betreffend Referenzen auch darauf hinzuweisen, dass die Vergleichbarkeit der Referenzen nicht zu eng interpretiert werden darf. Daher sind z. B. „Cook&Freeze“ und „Cook&Chill“ vergleichbar, da bei beiden Verpflegungssystemen die Lieferleistung im Vordergrund steht. Den Auftrag- / Konzessionsgebern ist dringend zu empfehlen, Maßstäbe zu definieren, an Hand derer die Vergleichbarkeit von Referenzen zu bemessen ist (OLG Frankfurt a.M., Beschl. v. 28.09.2023 – 11 Verg 2/23 – Abholung und Verwertung von Bioabfällen).

ÜBERSICHT EIGNUNG EIGNUNGSNACHWEISE

Inhaltliche Anforderung	Quelle	Beispiele	Typische Probleme/Tipps
Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung	§ 44 VgV	Eintragung im Handelsregister	Geringe Aussagekraft
Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit	§ 45 VgV	Mindestumsatz, Betriebshaftpflichtversicherung	Die Anforderungen an den Mindestumsatz dürfen nicht zu streng sein, insbesondere darf grds. nicht mehr als das 2-fache des geschätzten Auftragswerts verlangt werden (§ 45 Abs. 2 Satz 1 VgV).
Technische und berufliche Leistungsfähigkeit	§ 46 VgV	Referenzen, Mindestpersonal, Bio-Zertifizierung, Qualitätssicherungsbeziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP; DGE-Zertifizierung	Die Bio-Zertifizierung muss festgeschrieben werden, wenn ein Bio-Anteil gefordert wird. Die DGE-Zertifizierung kann als Maßnahme zur Qualitätssicherung festgeschrieben werden (§ 46 Abs. 3 Nr. 3 VgV). Zuvor sollte aber im Rahmen der Markterkundung geklärt worden sein, ob überhaupt eine hinreichende Anzahl potentieller Bieterinnen und Bieter mit DGE-Zertifizierung zu Verfügung steht.



b.) Transparenz der Anforderungen

Die Eignungskriterien und die geforderten Nachweise müssen bereits in der Bekanntmachung genannt sein (§ 122 Abs. 4 Satz 2 GWB, § 44 Abs. 1 VgV, § 33 Abs. 1 UVgO).

c.) Überprüfung der Kompetenzen

Die Kompetenzen eines Anbieters werden im Vergabeverfahren durch folgende Maßnahmen geprüft:

- Formale Prüfung: Liegt eine Eigenerklärung zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen vor?

Zunächst wird eher formaljuristisch geprüft, ob zwingende Ausschlussgründe nach § 123 GWB bzw. fakultative Ausschlussgründe nach § 124 GWB vorliegen. In der Praxis wird das Unternehmen hierzu insbesondere ein Formular zu Eignungsprüfung, z. B. VHB 124 LD, auszufüllen haben. In diesem Formular hat der Bieter im wesentlichen Eigenerklärungen abzugeben. Beispielsweise muss der Bieter bestätigen, dass er seiner Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen nachkommt.

- Inhaltliche Prüfung: Besitzt das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung?

Sodann wird inhaltlich geprüft, ob das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung besitzt (siehe die vorstehende Tabelle).

- Verifizierung der Angaben der Unternehmen
Zumindest für diejenigen Unternehmen, die in die engere Auswahl kommen, müssen die Angaben zu den Ausschlussgründen überprüft werden. Dazu ist seit dem 1. Juni 2022 eine Anfrage an das Wettbewerbsregister beim Bundeskartellamt zu richten (vgl § 6 WRegG, § 19 Abs. 3 MiLoG, § 21 Abs. 4 AEntG, § 98c Abs. 3 AufenthG i.V.m. § 21 Abs. 4 AEntG). Da der Datenbestand bei dem neuen Wettbewerbsregister zu Beginn sehr gering sein wird, denn es wurden keine Daten aus dem „alten“ Gewerbezentralregister migriert, ist zu empfehlen, die Abfragen für einen Übergangszeitraum parallel auch an das Gewerbezentralregister beim Bundesamt für Justiz zu richten. Diese Abfragemöglichkeit besteht nach § 150a I Nr. 4 GewO nach derzeitigem Stand bis zum 1. Juni 2025.

5 LEISTUNGSBESCHREIBUNG: WELCHE ANFORDERUNGEN MUSS DIE LEISTUNG KONKRET ERFÜLLEN?

Die in Bedarfsermittlung und Markterkundung herausgearbeiteten Qualitätsanforderungen werden maßgeblich in der Leistungsbeschreibung umgesetzt. Daher ist die Leistungsbeschreibung das Kernstück der Vergabeunterlagen. Dabei regelt das Vergaberecht nicht, was die Vergabestelle beschaffen darf, sondern nur den Ablauf des Beschaffungsverfahrens. Der Auftraggeber ist daher weitgehend frei zu definieren, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen er an die Kita- und Schulverpflegung stellt (sog. Leistungsbestimmungsrecht, vgl. OLG Düsseldorf, Beschl. v. 27.6.2012 – VII Verg 7/12 – Impfstoff in Fertigspritzen; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 17.02.2010 – VII-Verg 42/09 – Datenübertragungstechnik; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 09.01.2013 – Verg 33/12 – Außenputz mit Glimmereffekt). Mögliche Inhalte und Formulierungen entnehmen Sie dem Abschnitt 5.3. Dabei muss die Leistungsbeschreibung eindeutig, erschöpfend und diskriminierungsfrei sein.

a.) eindeutig

Die Leistungsbeschreibung muss eindeutig sein (§ 121 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 23 Abs. 1 UVgO, § 7 Abs. 1 VOL/A). Daher müssen alle Verpflegungsdienstleister anhand der Leistungsbeschreibung gleichermaßen erkennen können, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen die Vergabestelle an das Speiseangebot sowie den Speiseplan hat.

Bitte bedenken Sie, dass alle Anforderungen in der Leistungsbeschreibung sich auf die Kalkulation der Angebote auswirken. Pauschale Verweise auf einen „Bio-Anteil“ oder „Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards“ sind daher nicht ausreichend, weil jeder Bieter diese Unbestimmtheit anders auslegen könnte. Die Anforderungen müssen also konkret beschrieben werden. Juristisch uneindeutige Formulierungen wie z. B. „wünschenswert ist“, „der Bieter soll möglichst“ dürfen nicht verwendet werden.

Wie streng die juristischen Anforderungen gerade im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung sein können, zeigt eine Entscheidung der Vergabekammer Berlin (Beschl. v. 09.06.2021 – VK-B1-12/20). Diese bemängelte an einer Schulverpflegungsausschreibung, dass die Leistungsbeschreibung nicht eindeutig und erschöpfend gewesen sei. Insbesondere seien nicht ausdrücklich beschrieben und daher im Ergebnis für die Bieter nicht kalkulierbar gewesen:

- der Umfang der Sonderkostformen und Kaltverpflegung,
- die Zeiten der Essensausgabe,
- die Verpflegung in den Ferien und an Ausflugstagen sowie
- die Vorgaben zu den erlaubten Garmethoden.

BEISPIELE ZUR EINDEUTIGEN LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Beispiele für qualitative Anforderungen

- Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ bzw. Bio-Anteil
- Saisonalität
- Nachhaltigkeit / Fair-Trade
- Anlieferung (Temperatur, Anlieferung – Ort und Zeit)
- Abfallvermeidung

Beispiele für quantitative und sonstige Anforderungen

- Anzahl Essen
- Portionsgrößen
- Online-Bestellsystem
- Umgang mit Transportbehältern (z. B. Thermoport)
- Abrechnung

b.) erschöpfend

Die Leistungsbeschreibung muss „erschöpfend“ sein (§ 122 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 23 Abs. 1 UVgO). Dies bedeutet, dass der Verpflegungsdienstleister wissen muss, unter welchen rechtlichen und tatsächlichen Rahmenbedingungen die Leistungserbringung erfolgen soll. Grund hier ist, dass auch die Rahmenbedingungen einen großen Einfluss auf die Preiskalkulation haben. Ohne genaue Beschreibung drohte sonst auch das Gleichbehandlungsgebot verletzt zu werden, da sonst nur der Bestandscaterer die Rahmenbedingungen kennen würde.

Beispiele für rechtliche und tatsächliche Rahmenbedingungen, die angegeben werden müssen, sind besonders:

- Leistungsort („frei Bordsteinkante“ oder „Küche“)
- Küchenausstattung (z. B. Kühl- oder Regenerationskapazitäten)
- Leistungszeitraum und Schließzeiten (z. B. Ferien, Teamfortbildungen bewegliche Ferientage)
- Einsichts- und Kontrollrechte sowie Weiterleitungspflichten
- Kündigungsregelungen, Mängelgewährleistungsrechte, Haftung etc.

TIPP:

- Ergänzend können Grafiken, Pläne, Fotos eingefügt oder als Anlage angefügt werden. Zusätzlich kann die Möglichkeit der Ortsbesichtigung eingeräumt werden. Hingegen darf eine verpflichtende Ortsbesichtigung nicht gefordert werden, da dies eine mittelbare Diskriminierung auswärtiger Anbieter wäre. Zu einer „erschöpfenden“ Leistungsbeschreibung gehören auch ausdrückliche Regelungen zum Umgang mit Betriebs- / Nebenkosten (z.B. Strom, Wasser, Abfallentsorgung).
- Um Probleme mit Haushalts- und EU-Beihilfenrecht zu vermeiden, sollten Betriebs- / Nebenkosten (z.B. Strom, Wasser, Abfallentsorgung) nach Verbrauch abgerechnet werden. Sollte dies baulich (noch) nicht möglich sein, muss durch entsprechende bauliche und organisatorische Maßnahmen (z.B. Einbau von Zählern, monatliche Abrechnung) auf eine verbrauchsscharfe Abrechnung hingewirkt werden.

c.) diskriminierungsfrei

Die Leistungsbeschreibung muss diskriminierungsfrei sein (§ 97 Abs. 2 GWB, § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV, § 15 Abs. 3 KonzVgV, § 23 Abs. 5 UVgO). Daher dürfen in der Leistungsbeschreibung grundsätzlich nicht gefordert werden

- bestimmte Marken- oder Produktnamen oder ein
- Verpflegungssystem (z. B. „Cook & Chill“, VK Baden-Württemberg, Beschl. v. 04.05.2018 - 1 VK 8/18 – Mittagsverpflegung an Schulklassen).

Jedoch können ausnahmsweise entsprechende Forderungen zulässig sein, wenn dafür objektiv sachliche und nachvollziehbare Gründe vorliegen.

Beispiel: Können angelieferte Speisen aufgrund der personellen und sachlichen Küchenausstattung nicht aufbereitet werden, ist die Vorgabe des Verpflegungssystems Cook & Hold in der Leistungsbeschreibung gerechtfertigt. Demgegenüber können bloße Wünsche oder behauptete Vor- oder Nachteile nicht die Entscheidung für ein bestimmtes Verpflegungssystem begründen (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24-05/07).

TIPP:

Auf eine bestimmte Herkunft der verwendeten Nahrungsmittel darf nicht abgestellt werden. Es ist verboten, Produkte regionaler Anbieter zu fordern!

5.1 Bedingungen für die Auftragsausführung: Welche Bedingungen soll der Dienstleister während der Vertragsdurchführung erfüllen?

Kita- und Schulverpflegung soll jeden Tag mit hoher Qualität erbracht werden. Daher kommt den Bedingungen an die Auftragsausführung (§ 128 Abs. 2 GWB) besondere Bedeutung zu. Die Kita- und Schulträger haben so über den Moment des Zuschlags hinaus die Möglichkeit, auf die Art und Weise der Auftragsausführung Einfluss zu nehmen. Bedingungen an die Auftragsausführung bieten die Möglichkeit, mehr Nachhaltigkeit und höhere soziale Standards und eine wirksame Qualitätskontrolle durchzusetzen.

Nicht zulässig sind Vorgaben in Bezug auf die allgemeine Unternehmenspolitik. Es muss stets ein Bezug zum konkreten Beschaffungsvorhaben bestehen (§ 128 Abs. 2 Satz 1 GWB i.V.m. § 127 Abs. 3 GWB). Die Bedingungen für die Auftragsausführung müssen in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen transparent gemacht werden (§ 128 Abs. 2 Satz 2 GWB). Damit die Bedingungen für die Auftragsausführung auch durchgesetzt werden können, muss ihre Einhaltung durch die Vorlage von Gütezeichen und Zertifikaten sowie Stichproben und Vor-Ort-Kontrollen überprüft werden.

TIPP:

Ergibt die Markterkundung in Vorbereitung der Beschaffung, dass bei verpflichtender Forderung der DGE-Zertifizierung voraussichtlich zu wenige Angebote eingehen werden, kann der Erwerb der DGE-Zertifizierung als Bedingung für die Auftragsausführung gefordert werden.

Für die Überprüfung der Bio-AHVV Auszeichnungsstufen „Bronze“, „Silber“, „Gold“ gibt es Erleichterungen.

BEISPIEL: BEDINGUNGEN FÜR DIE AUFTRAGSAUSFÜHRUNG

Bedingungen an die Auftragsausführung	Ziel	Nachweis	Kontrolle
Anforderungen an Speiseplanung & -herstellung	Speisenqualität	Speisepläne DGE- Zertifizierung	1x Jährlicher Speisplancheck durch das FZE Rheinland-Pfalz, regelmäßiger Nachweis der aktuellen DGE-Zertifizierung,
Verpflichtende Verwendung von Fair-Trade-Produkten	Soziale Belange	Fair-Trade-Siegel	Kontrolle der Einkaufsbelege/ Lieferscheine
Beachtung von Tariftreue und Mindestlohn	Soziale Belange (§§ 3, 4 LTTG)	Eigenerklärung/ Verpflichtungserklärung	Stichproben; Kontrolle der Entgeltabrechnung
Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen	Soziale Belange (§§ 2a LTTG)	Eigenerklärung /Verpflichtungserklärung	Gütezeichen; Kontrolle der Einkaufsbelege/Lieferscheine
Verbot von Fertiggerichten und/oder Einwegpackungen	Umweltbezogene Belange	Selbstverpflichtung	Vor-Ort-Kontrolle

5.2 Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben?

Zuschlagskriterien und ihre Gewichtung zeigen, worauf es dem Kita- oder Schulträger ankommt: Qualitativ hochwertige Verpflegung oder ein möglichst niedriger Preis? Neben dem Preis bzw. den Kosten können nämlich ausdrücklich auch qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien herangezogen werden (§ 127 Abs. 1 Satz 2 GWB, § 43 Abs. 2 Satz 2 UVgO).

Generell sind Kita- und Schulverpflegungsleistungen nicht allein über den niedrigsten Preis zu bewerten, weil andernfalls qualitative Unterschiede der eingegangenen Angebote nicht

hinreichend berücksichtigt werden können. Der Preis sollte in diesen Konstellationen eine Gewichtung zwischen wenigstens 30 % und maximal 70 % haben.

Es dürfen sogar Festpreise oder -kosten vorgegeben werden, wenn ausschließlich qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien bestimmt werden (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV, § 43 Abs. 2 Satz 3 UVgO).

TIPP:

Es können auch jährlich gestuft steigende Festpreise vorgegeben werden (z.B. 1. Jahr: 5,20 €, 2. Jahr 5,70 €, 3. Jahr 6,00 € ...), beispielsweise, weil auch über die Jahre steigende Qualitätsanforderungen vorgesehen sind.

Ein Beispiel für diese Vorgehensweise bietet Berlin mit seinen Ausschreibungen von Schulverpflegungsleistungen. Dort korrelieren über die Jahre steigende Bio-Anteile mit entsprechend gestaffelt steigenden Preisen.

Jedoch dürfen die Festpreise nicht „Pi mal Daumen“ definiert werden. Vielmehr muss für die Bestimmung der Höhe des Festpreises eine Vollkostenstudie durchgeführt werden (VK Berlin, Beschl. v. 09.06.2021 – VK-B1-12/20 – Schulverpflegung Berlin). Ist ein Festpreis definiert, darf der Preis nicht mehr als Bewertungskriterium verwendet werden, da der Preis für alle Anbieter feststeht. Die Wertung darf dann nur noch nach qualitativen Kriterien vorgenommen werden (z.B. Qualität des Speiseplans, Saisonalität etc.).

Die qualitativen Zuschlagskriterien sollten mit Blick auf die Leistungsbeschreibung entwickelt werden. So brauchen Punkte, die nach der Leistungsbeschreibung verpflichtend sind,

BEISPIEL: MÖGLICHE ZUSCHLAGSKRITERIEN

Aspekt	Beispiele für mögliche Zuschlagskriterien	Mögliche Unterkriterien/ mögliche Bewertungsmaßstäbe
Qualität	Qualität des Speiseplans	Abwechslungsreichtum, Saisonalität (jeweils B-Kriterien) über Mindeststandard (A-Kriterium) hinaus, Konzept für Mischkost (Frischeanteil – B-Kriterium)
Qualität	Bei „Cook&Hold“ (Warmverpflegung): Warmhaltezeiten	Es wird positiv bewertet, wenn die angebotene Warmhaltezeit (B-Kriterium) unter der maximalen Warmhaltezeit (A-Kriterium) liegt
Qualität	Konzept für Ernährungserziehung	Voraussetzungen und Bedeutung von gesunden und schmackhaften Speisen wird pädagogisch effektiv und altersangemessen vermittelt (B-Kriterium)
Qualität	Sensorische Qualitätsbewertung, welche in einem Probeessen beurteilt wird	Aussehen, Geruch, Mundgefühl, Geschmack (jeweils B-Kriterien)
Nachhaltigkeit/ Umwelt	Höhe des Bio-Anteils der Speisen	Höhe des Bio-Anteils (B-Kriterium), der über einen bestimmten Mindest-Bio-Anteil (A-Kriterium) hinausgeht. Beispiel: Mindestens 20 % Bio-Anteil werden als A-Kriterium gesetzt. Höhere Bio-Anteile werden als B-Kriterium bewertet.
Soziales	Höhe des Fair-Trade-Anteils der Speisen	Höhe des Fair-Trade-Anteils (B-Kriterium) der Speisen, der über einen bestimmten Mindest-Fair-Trade-Anteil (A-Kriterium) hinausgeht

(„A-Kriterium“ bzw. Ausschluss-Kriterium) nicht noch zusätzlich bewertet zu werden. Für solche A-Kriterien reicht es aus, wenn nach „erfüllt“ / „nicht erfüllt“ differenziert wird. Gleichzeitig können aber auch Bewertungskriterien („B-Kriterium“) in Ergänzung der Leistungsbeschreibung konzipiert werden. So können beispielsweise A-Kriterien, welche einen Mindeststandard in der Leistungsbeschreibung festschreiben, um weitergehende B-Kriterien ergänzt werden. Freilich darf in diesem Fall nicht der niedrigste Preis als alleiniges Zuschlagskriterium definiert sein.

Es darf nicht die allgemeine Unternehmenspolitik bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 3 Satz 1 UVgO). Sehr wohl aber darf z. B. der konkrete Produktionsprozess der Speisen bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 3 Satz 1 UVgO). Hier könnte beispielsweise honoriert werden, wenn ein Bieter nachweislich energieeffiziente Geräte und Ökostrom einsetzt.

Bei Zuschlagskriterien und Wertung muss streng auf Transparenz und Gleichbehandlung geachtet werden. Daher gilt:

- Zuschlagskriterien und deren Gewichtung müssen in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen aufgeführt sein (§ 127 Abs. 5 GWB, § 58 Abs. 3 Satz 1 VgV, § 43 Abs. 6 Satz 1 UVgO).
- Es muss überprüfbar sein, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen (§ 127 Abs. 4 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 5 UVgO). Für die Praxis ist daraus zu schließen, dass die Bewertungsmaßstäbe in einer Bewertungsmatrix oder in Evaluationsbögen niedergelegt werden müssen.

5.3 Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen

Im folgenden Abschnitt finden Sie Tipps, einschließlich konkreter Formulierungsbeispiele, zu typischen Inhalten bei der Beschaffung von Kita- und Schulverpflegung.

VERWENDUNGSHINWEIS

Bitte beachten Sie: Wenn die Formulierungsbeispiele als Textbausteine in einem Vergabeverfahren verwendet werden, muss beachtet werden, dass es sich um Ausschnitte einer komplexen Vergabeunterlage handelt, welche jeweils für ein konkretes Beschaffungsverfahren eines Auftraggebers auf Grund der dortigen örtlichen Gegebenheiten und spezifischen Besonderheiten angepasst formuliert werden muss. Daher muss vor einer Verwendung in einem konkreten Vergabeverfahren kritisch hinterfragt werden, ob die Textbausteine überhaupt zu Ihrem Beschaffungsverfahren passen und welche Änderungen und Ergänzungen ggf. notwendig sind. Die Formulierungsbeispiele sind daher keine Rechtsberatung und ersetzen auch keine Rechtsberatung – es handelt sich eben nur um Formulierungsbeispiele, um den Zugang zur Thematik zu erleichtern.

a.) Bio-Lebensmittel

Die Forderung eines Bio-Anteils ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt. Dabei kann der Bio-Anteil mit einem Mindeststandard (A-Kriterium) in der Leistungsbeschreibung festgesetzt werden. Dazu kann ein Bio-AHVV Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben werden. Alternativ kann ein allgemeiner Bio-Anteil definiert werden. Ergänzend kann ein höherer Bio-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden.

TIPP:

- Wenn die Markterkundung in Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens ergeben hat, dass ein Bio-Anteil von mehr als 20% derzeit in Ihrer Region nicht durchsetzbar wäre oder nicht hinnehmbare Kostensteigerungen provoziert, kann eine stufenweise Steigerung des Bio-Anteils erwogen werden. Ebenso könnte auch eine Steigerung auf eine höhere Stufe des Bio-AHVV Kennzeichens erwogen werden.
Beispiel: Diesen Ansatz verfolgt z. B. Berlin. Mittels Musterausschreibungsunterlagen wird der Bio-Anteil von 15 % zunächst auf 30 % erhöht. Seit August 2021 muss der Bio-Anteil mindestens 50 % betragen. In den Kategorien der Bio-AHVV entspräche dies einer Steigerung von der Bio-AHVV Kennzeichen Stufe „Bronze“ auf Stufe „Silber“.
- Zu den vorgenannten Prozentanteilen muss in jedem Fall noch eine Bezugsgröße definiert werden. Dazu muss der Bio-Anteil am monetären Nettowareneinsatz bemessen werden, da dieser einfacher über Lieferscheine, Rechnungen und Zertifikate zu den Waren kontrolliert werden kann.

Mindeststandards in der Leistungsbeschreibung

In der Leistungsbeschreibung kann ein Bio-AHVV Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben werden. Alternativ kann eine allgemeine Bio-Anteil festgesetzt werden. Denkbar ist auch eine Festsetzung von Bio-Anteilen für bestimmte Warengruppen.

Der geforderte Mindeststandard für den Anteil ökologisch produzierter Lebensmittel kann durch ein Bio-AHVV Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben werden. Dabei

werden die Auszeichnungsstufen folgendermaßen vergeben (§ 8 Abs. 2 Bio-AHVV):

- „Bronze“ ab 20%,
- „Silber“ ab 50% und
- „Gold“ ab 90% Anteil biologischer Zutaten.

TIPP:

Ergibt die Markterkundung, dass sich nicht gleich zum Leistungsbeginn eine der höheren Stufen („Silber“ oder „Gold“) durchsetzen lässt, kann auch zunächst „Bronze“ gefordert und beispielsweise eine Steigerung auf Stufe „Silber“ nach zwei Jahren festgeschrieben werden. .

Alternativ kann ein allgemeiner Bio-Anteil festgesetzt werden. Dies bietet sich besonders dann an, wenn ein Bio-Anteil auf einen „Zwischenwert“ (z.B. 30% oder 70%) festgeschrieben werden soll, der nicht durch die Stufen der Bio-AHVV (ab 20% „Bronze“, ab 50% „Silber“, ab 90% „Gold“) abgedeckt ist.

Die Verwendung der Stufen nach der Bio-AHVV bedeuten eine deutliche Erleichterung und damit einen niedrigschwelligen Einstieg in die Forderung qualitativ hochwertiger Speisen für Schul- und Kitaträger – aber auch für die Catering-Anbieter:

Wird – wie bisher üblich – eine definierter Bio-Anteil (z.B. 30%) gefordert, haben die ausschreibenden Stellen das Problem, die Einhaltung dieses Bio-Anteils zu überprüfen. Aufgabe der Bio-Kontrollstellen ist es diesbezüglich nur zu überprüfen, ob das Bio-AHVV Kennzeichen korrekt verwendet wird. Die Qualitätskontrolle bezüglich der Einhaltung eines konkreten Anteils (z.B. 30%) obliegt weiterhin dem Schul- oder Kitaträger.

Bei Verwendung der Stufen nach der Bio-AHVV wird es für Schul- und Kitaträger leichter, in Vergabeverfahren für Verpflegungsdienstleistungen

bestimmte Bio-Anteile zu fordern, da mit den Kontrollstellen auf ein gesetzlich geregeltes Kontrollsystem zurückgegriffen werden kann. Jedenfalls hinsichtlich des Bio-Anteils brauchen die Schul- und Kitaträger kein eigenes System zur Qualitätssicherung mehr zu implementieren.

Wird ein Bio-Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben, obliegt die Überprüfung der Kontrollstelle (§ 13 Bio-AHV). Gibt der Schul- oder Kitaträger beispielsweise Stufe „Silber“ vor, dann sind 50% Bio-Anteil garantiert, bei „Bronze“ sind 20% Bio-Anteil sicher.

Catering-Dienstleister, die die neuen Bio-Kennzeichen in „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ verwenden wollen, müssen in ihrem Warenwirtschaftssystem den erreichten Bio-Anteil selbst ermitteln (§ 9 Abs. 1 Bio-AHV). Die Kontrollstelle überprüft dann, ob dabei richtig gerechnet wurde und gibt die erreichte Auszeichnungsstufe im Zertifikat an (§ 9 Abs. 2, § 13 Abs. 3 Bio-AHV). Wenn ein AHV-Unternehmen feststellt, dass es den für die entsprechende Auszeichnungsstufe erforderlichen Bio-Anteil über einen Monat hinaus nicht umsetzt, muss es dies der Kontrollstelle melden (§ 9 Abs. 5 Bio-AHV).

Beispiel: Schreibt ein Schulträger die Stufe „Bronze“ vor, dann muss der Catering-Dienstleister in seinem Warenwirtschaftssystem den erreichten Bio-Anteil (mindestens 20%) monatlich selbst ermitteln (§ 9 Abs. 1 Bio-AHV). Dies wird von der Kontrollstelle in der Regel mindestens einmal jährlich (§ 13 Abs. 2 Bio-AHV) an Hand der Unterlagen des Catering-Dienstleisters (§ 13 Bio-AHV) darauf geprüft, ob ein Bio-Anteil von mindestens 20% (§ 8 Abs. 2 Nr. 1 Bio-AHV) gemessen am Nettowert des monetären Wareneinsatzes (§ 12 Bio-AHV) eingehalten wird.

Jedenfalls betreffend die Anforderungen an die Buchhaltung der Catering-Dienstleisters ist das System der Stufen nach der Bio-AHV auch für Catering-Dienstleister niedrigschwellig, denn es ist keine „Weltraumtechnologie“ notwendig. Der Bio-Anteil lässt sich im Warenwirtschaftssystem des Catering-Dienstleisters leicht errechnen, wenn das System einmal so eingerichtet ist.

TIPP:

Es können auch ein allgemeiner Bio-Anteil oder eine Stufe nach der Bio-AHV und Bio-Anteile für einzelne Warengruppen kombiniert werden. Beispielsweise kann für ausgewählte Warengruppen bereits ein höherer Bio-Anteil bestimmt werden. Dies ist im Übrigen auch ein Ansatz, den Berlin wählt. Über den „allgemeinen“ Bio-Anteil von 50% (entspräche jetzt Stufe „Silber“ nach der Bio-AHV) hinaus wird hier der Bio-Anteil für folgende Warengruppen auf 100% gesetzt:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse,
- seit 01. August 2021 zusätzlich: Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.

Festzuhalten ist, dass sich die Unterschiede zwischen den verschiedenen Ansätzen auch deutlich im Textumfang der Formulierungsvorschläge zeigen. Der Formulierungsvorschlag auf der Basis der drei Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ nach der Bio-AHV kann deutlich knapper gehalten werden, weil zentrale Inhalte bereits gesetzlich geregelt sind. So ist die Auszeichnung des Anteils der verwendeten Produkte aus ökologisch/biologischer Produktion (§ 8 Bio-AHV) und die Bezugsgröße, nämlich der monetäre Wareneinsatz (§ 12 Bio-AHV), bereits gesetzlich definiert. Insbesondere sind auch die Kontrollmechanismen bereits ausdrücklich gesetzlich geregelt (insbesondere § 3 Abs. 1a ÖLG, §§ 9, 13,

16 Bio-AHVV). Vertragliche Sanktionsmechanismen müssen hingegen auch bei dieser Lösung geregelt werden.

Beispiel für eine Regelung nach den Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ der Bio-AHVV

Beispiel Textbaustein

Regelung nach den Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ der Bio-AHVV

Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die Speisen ausschließlich in einer Betriebseinheit zu fertigen, die während der Vertragslaufzeit stets mindestens über eine Zertifizierung der Stufe ... [bitte gewünschte Stufe nach Bio-AHVV einsetzen: „Bronze – mindestens 20% Bio-Anteil“, „Silber – mindestens 50% Bio-Anteil“, „Gold – mindestens 90% Bio-Anteil“] nach § 8 Abs. 2 Bio-AHVV verfügt.

Der Bio-Anteil der gelieferten Speisen muss mindestens der nach Satz 1 festgeschriebenen Stufe nach der Bio-AHVV entsprechen (z. B. Mindestens 20%-Bio-Anteil bei Kennzeichen Bronze; Mindestens 50% Bio-Anteil bei Kennzeichen Silber).

Auf die gesetzlichen Verpflichtungen, insbesondere aus der Bio-AHVV wird besonders hingewiesen. Dies betrifft insbesondere

- das Gebot zur Trennung zwischen Produkten aus ökologischer Produktion und solchen aus nichtökologischer Produktion (§ 4 Abs. 2 Bio-AHVV),
- die Auszeichnung des Bio-Anteils (§ 8 Bio-AHVV),
- die Verpflichtung zur selbständigen und monatlich zu aktualisierenden Berechnung des Bio-Anteils (§ 9 Abs. 1 Bio-AHVV), wobei für die Berechnung des Bio-Anteils der Nettowert des monetären Wareneinsatzes maßgeblich ist (§ 12 Bio-AHVV),
- die Mitteilungspflicht bei Unterschreitung des Mindest-Bio-Anteils bzgl. der zertifizierten Stufe (§ 9 Abs. 5 Bio-AHVV),

- die Aufzeichnungs- und Nachweisverpflichtungen zum Nachweis des Bio-Anteils gemäß § 12 Bio-AHVV und
- die Duldungs- und Mitwirkungspflichten bei Kontrollen (§ 16 Bio-AHVV).

Macht der Auftrag- / Konzessionsnehmer der Kontrollstelle Mitteilung nach § 9 Abs. 5 Bio-AHVV, muss der Auftrag- / Konzessionsnehmer auch den Auftrag- / Konzessionsgeber unverzüglich informieren.

Beispiel für eine allgemeine Bio-Quote

Beispiel Textbaustein:

allgemeiner Bio-Anteil:

Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist verpflichtet, mindestens zu __ v.H. [gewünschten Prozentanteil einsetzen, an Möglichkeit der stufenweisen Steigerung denken] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend die auftragsgegenständliche/n Schule/n / Einrichtung/en Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 [gilt seit 1.1.2022] (im Folgenden: EU-Bio-Siegel). Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Öko-Logo verwenden und
- der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftrag- / Konzessionsgebers aufbewahren.

Der Anteil am monetären Wareneinsatz ist an Hand des in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrages aller ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse und dem in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller nicht ökologischen Zutaten und Erzeugnisse zu ermitteln.

Beispiel für eine Bio-Quote für einzelne Warengruppen

Beispiel Textbaustein:

Bio-Anteil für einzelne Warengruppen

Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z.B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch] ausschließlich [wegen der leichten Überprüfbarkeit wird die Variante mit „ausschließlich“ empfohlen / ggf. mindestens zu ___ v.H. (gewünschten Prozentanteil einsetzen, z.B. „... 80 v.H. Bio-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, ... Möhren“)] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (im Folgenden: „EU-Bio-Logo“) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Logo verwenden und
- der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftrag-/ Konzessionsgebers aufbewahren.

Der Anteil am monetären Wareneinsatz ist an Hand des in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrages aller ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse und dem in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller nicht biologischen Zutaten und Erzeugnisse zu ermitteln.

TIPP:

Die Bestimmung eines Bio-Anteils je Warengruppe ist besonders zu empfehlen, wenn die Markterkundung ergeben hat, dass nur bei einzelnen Warengruppen ein hoher Bio-Anteil durchgesetzt werden kann. Ferner bietet sich die Ausweisung eines Bio-Anteils je Warengruppe an, wenn noch eher geringe Bio-Anteile (z. B. 10% / 15%) vorgesehen sind, damit nicht nur mit „Alibi“-Bio-Nudeln und Bio-Apfelsaft als Zutat und / oder Getränk die Bio-Quote erfüllt wird. .

Höherer Bio-Anteil als Zuschlagskriterium

Ein höherer Bio-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – kann auch als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden:

Beispiel Textbaustein:

Zuschlagskriterien Höherer Bio-Anteil

- 0 bis 3 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus keinen oder einen kaum höheren Bio-Anteil. Das Angebot ist dabei auch nicht oder kaum durch die Angabe der konkret eingesetzten Bio-Produkte unterlegt
- 4 bis 7 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einen höheren Bio-Anteil. Das Angebot ist dabei auch teilweise durch die Angabe der konkret eingesetzten Bio-Produkte unterlegt.

- 8 bis 10 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einen hohen Bio-Anteil. Das Angebot ist dabei auch überwiegend oder vollständig durch die Angabe der konkret eingesetzten Bio-Produkte unterlegt.

Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonende Fischerei

Auch die Forderung von Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonende Fischerei ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt:

Beispiel Textbaustein: Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonender Fischerei

Es darf nur Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder verantwortungsvollen Aquakulturen verwendet werden. Die Einhaltung dieser Anforderung ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Fisch aus bestandsschonender Fischerei muss mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf den Fischbestand, Schonung des Lebensraumes Meer und wirksames Fischerei-Management zertifiziert sein, Fisch aus verantwortungsvollen Aquakulturen muss mit dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards zertifiziert sein und
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

b.) Fair gehandelte Produkte

Die Forderung von fair gehandelten Produkten ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt.

TIPP:

Es ist nur für einzelne, typischerweise importierte Produkte sinnvoll, „Fair Trade“ vorzuschreiben. Es ist daher sinnvoll, Fair-Trade beispielsweise für folgende Lebensmittel vorzuschreiben:

- Bananen,
- Ananas,
- Kakao und
- Reis (außer Rundkornreis).

Sofern diese Warengruppen in Ihrem Beschaffungsprojekt überhaupt eine Relevanz haben, ist auch an Zucker, Tee und Säfte zu denken.

Beispiel Textbaustein:
Fair gehandelte Produkte

Es dürfen nur fair angebaute und gehandelte [Lebensmittel ergänzen] verwendet werden. Dies ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Es müssen Waren mit dem Fair-Trade-Siegel Deutschland (TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt) oder einem Siegel, dass die gleichen sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards sicherstellt, verwendet werden.
- Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

c.) Thema Regionalität: Go's und No-Go's

Die Verwendung von Lebensmitteln aus der Region würde einen deutlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulpflege leisten. Schließlich könnten so Qualitäten besser kontrolliert, Transportwege eingespart und den Kindern auch die Zusammenhänge zwischen








Landwirtschaft einerseits und den fertigen Speisen andererseits besser erklärt werden. Nur ist das Vergaberecht sehr strikt. Produkte und Produzenten dürfen nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden. So heißt es in § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV und § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV:

„In der Leistungsbeschreibung darf nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein besonderes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden (...).“

Damit ist insbesondere die Forderung nach regionalen Lieferanten unzulässig. Auch wenn die Region „größer“ verstanden und auf angrenzende Gebiete ausgedehnt wird (z. B. „Der Anbau/die Herstellung des Lebensmittels muss im Bereich von Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Luxemburg, Grand Est (Frankreich), Belgien oder Nordrhein-Westfalen erfolgen.“), ist dies unzulässig.

Ebenfalls unzulässig ist das sog. „Freiburger Modell“, wonach der Dienstleister verpflichtet ist, im näheren regionalen Umkreis von Freiburg über Bauernhöfe zu verfügen, in denen er tatsächlich Nahrungsmittel gewinnt und in denen er ernährungspädagogische Projekte durchführt.

BEISPIELE FÜR REGIONALITÄT IN DEN VERGABEUNTERLAGEN

Vorgabe	Beispiel	Bewertung
Forderung nach regionalen Lieferanten	„Lieferanten aus ...Stadt oder einem Umkreis von 20 km“	
Forderung eines regionalen Siegels, z. B. „geprüfte Qualität RLP“ - https://www.lwk-rlp.de/de/markt-statistik/qualitaetszeichen-rlp/	Ohne „oder gleichwertig“ mit „oder gleichwertig“	 
Beschränkung des Transportwegs/ Vorgaben zur Zubereitungsart	„Zubereitungsort max. 20km entfernt“ „Warmhaltezeit max. 120 Minuten“	 
Vorgaben zur Ernährungsbildung	z. B. Freiburger-Modell: „Besichtigung des Bauernhofs ...“ z. B. Berlin „Regio-Woche“: Freiwillige Mitwirkung an der Ernährungsbildung	 



unzulässig



zulässig

Zulässig aber ist, wenn im Bereich der Warmverpflegung („Cook&Hold“) maximale Warmhaltezeiten vorgeschrieben werden. Auch kann mit dem Mittel der Saisonalität „über Bande“ gespielt werden, um mittelbar die Regionalität zu fördern. Wenn Nahrungsmittel nach einem Saisonkalender verarbeitet werden müssen, erhöht sich aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen die Wahrscheinlichkeit, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

d.) Zusammensetzung der Speisepläne

Vorgaben zur Zusammensetzung der Speisepläne sind ebenfalls vom Leistungsbestimmungsrecht gedeckt. Dabei können z. B. folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- Vorgaben der DGE,
- Saisonalität der Speisepläne,
- Ausschluss bestimmter unerwünschter Nahrungsmittel, Nahrungsbestandteile oder veredelter Formen (z. B. gentechnisch veränderte Nahrungsmittel, Formfleisch, Fleisch als Blume oder Dino, „Flugmangos“, Palmöl, Alkohol oder zuckerhaltige Getränke),
- Vorgaben zur Häufigkeit bestimmter Speisen (z. B. „Kuchen maximal 1x monatlich“, „Kartoffeln 2x wöchentlich“) und
- Vorgaben zur eindeutigen Bezeichnung der Speisen im Speiseplan.

Vorgaben für die Zusammensetzung von Speiseplänen können in der Leistungsbeschreibung oder in den Zuschlagskriterien enthalten sein.

e.) Beispiele für Vorgaben für die Zusammensetzung der Speisepläne in der Leistungsbeschreibung (DGE-Empfehlungen/Saisonalität/Regionalität)

DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten

Für die Kita-Verpflegung wird seit Juli 2021 gesetzlich eine Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards empfohlen (§ 14 Abs. 1 Satz 4 KitaG). „Bei Angeboten, die eine Betreuung über die Mittagszeit einschließen, soll ein Mittagessen vorgesehen werden; dabei können die Qualitätsstandards der DGE als Orientierung dienen.“ Für den Bereich der Schulverpflegung fehlt ein entsprechender Verweis in einer Rechtsgrundlage. Immerhin wird im Orientierungsrahmen Schulqualität (2017) empfohlen, „in Abstimmung mit dem Schulträger ein Ernährungsangebot vorzuhalten, das den Standards einer gesunden Ernährung entspricht“. Mit den „Standards einer gesunden Ernährung“ werden auch DGE-Qualitätsstandards in Bezug genommen.

Vor diesem Hintergrund ist es empfehlenswert, die DGE-Qualitätsstandards ausdrücklich in der Leistungsbeschreibung verbindlich festzuschreiben.

Beispiel Textbaustein: DGE-Empfehlung zur Zusammenstellung der Mahlzeiten

Die Zusammenstellung der Mahlzeiten muss auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlung erfolgen. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan den aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind

- betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ oder
- betreffend Kita-Verpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen an und sind] online verfügbar (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/> und <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/>). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

TIPP:

Gern weiter detaillieren, z. B. Vorgaben zur Häufigkeit und zum Ausschluss von Speisen und Nahrungsbestandteilen.

Saisonalität

Es ist zu empfehlen, die Saisonalität beim Speiseangebot besonders zu berücksichtigen. Beispielsweise erhöht die deutliche Berücksichtigung der Saisonalität die Wahrscheinlichkeit, dass frische Nahrungsmittel verarbeitet werden, und kann die CO₂-Bilanz des Transports der Nahrungsmittel verbessern sowie die Wahrscheinlichkeit erhöhen, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

Beispiel Textbaustein: Saisonalität

Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Auf den als Anlage den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen (Anlage XXX). Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichnet sind.

Für den Fall, dass die Markterkundung ergibt, dass eine Regelung nach dem vorstehenden Muster in Ihrer Region nicht durchsetzbar sein sollte, sind verschiedene Ansätze denkbar, die im Bedarfsfall auch kombiniert werden können:

- Sie können die Forderung nach Saisonware generell einschränken, z.B. an nur drei oder vier Tagen in der Woche.
Beispiel: „Es müssen an mindestens vier Tagen in der Woche im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden ...“.
- Sie können auch einfach den Begriff der Saisonalität erweitern und auch für Lagerware (z.B. Äpfeln oder Möhren) öffnen, um die Wintermonate mit einem vielseitigen Angebot abzudecken. Beispiel: „...“, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichnet sind. Ergänzend darf in den Monaten November bis April [ggf. ergänzen: bei ohne Gefrierprozess] lagerungsfähigem Obst und Gemüse (z.B. Äpfel, Esskastanien, Nüsse oder Möhren) Lagerware verwendet werden.“

Ein Saisonkalender ist über das Bundeszentrum für Ernährung verfügbar

TIPP:

Der Auftraggeber / Konzessionsgeber kann auch einen eigenen Saisonkalender entwickeln, in dem gezielt nur die erwünschten Nahrungsmittel mit dem Monat / den Monaten mit großem Angebot aus heimischem Anbau aufgeführt sind. In diesem Saisonkalender könnte auch die Lagerware genannt werden.

BEISPIEL FÜR EIGENEN SAISONKALENDER DES AUFTRAGSGEBERS (AUSSCHNITT)

Juni

Erdbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber, Spargel, Eisbergsalat, Kopfsalat, Erbsen

Oktober

Äpfel, Kürbis, Mais, Möhren, Rotkohl, Brokkoli, Esskastanien, Tafeltrauben, Walnüsse, Süßkartoffeln

Februar (Wintermonat mit Lagerware)

Äpfel, Birnen, Quitten, Grünkohl, Rote Beete, Haselnüsse, Möhren, Pastinake, Schwarzwurzel

Vorgaben für die Zusammensetzung der Speisepläne in den Zuschlagskriterien

Beispiel Textbaustein:

Zuschlagskriterien Zusammensetzung der Speisepläne

- 0 bis 3 Punkte
Der Speiseplan ist nicht oder wenig abwechslungsreich. Die Menüs wiederholen sich z.B. bereits nach ein bis drei Wochen und / oder es wird allenfalls Abwechslung vorge-täuscht, indem einfach Hauptkomponente und Beilage im Speiseplan getauscht werden (z.B. Fischstäbchen mit Kartoffelstampf, Kartoffelstampf und Fischstäbchen). Wenn es vegetarische Gerichte gibt sind diese lediglich eine 1:1 Umsetzung des konventionellen Menüs (z.B. vegetarische Fischstäbchen mit Kartoffelstampf).
- 4 bis 7 Punkte
Der Speiseplan ist teilweise abwechslungsreich. Die Menüs wiederholen sich z.B. nach vier bis fünf Wochen und / oder es wird gelegentlich Abwechslung vorgetäuscht, indem einfach Hauptkomponente und Beilage im Speiseplan getauscht werden (z.B.

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf, Kartoffelstampf und Fischstäbchen). Wenn es vegetarische Gerichte gibt sind diese vereinzelt eine 1:1 Umsetzung des konventionellen Menüs (z.B. vegetarische Fischstäbchen mit Kartoffelstampf)

- 8 bis 10 Punkte
Der Speiseplan ist überzeugend abwechslungsreich. Die Menüs wiederholen sich frühestens nach sechs Wochen. Dabei wird auch allenfalls sehr vereinzelt Abwechslung vorge-täuscht, indem einfach Hauptkomponente und Beilage im Speiseplan getauscht werden (z.B. Fischstäbchen mit Kartoffelstampf, Kartoffelstampf und Fischstäbchen). Vegetarische Gerichte sind in der Regel eigenständig konzipiert und gehen über eine 1:1 Umsetzung des konventionellen Menüs (z.B. vegetarische Fischstäbchen mit Kartoffelstampf) hinaus.

f.) Umgang mit mehreren Menülinien

Auch Vorgaben zum Umgang mit mehreren Menülinien dürfen wegen des Leistungsbestimmungsrechts gemacht werden. Empfehlenswert ist es beispielsweise, „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ zu verhindern und Regelungen für Schülerinnen und Schüler zu treffen, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen.

Beispiel für eine Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“

- Bei zwei oder mehr Menülinien:

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei zwei oder mehr Menülinien

Werden bei zwei oder mehr Menülinien an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss das andere Wahlmenü ovo-lacto-vegetarisch sein.

■ Bei einer Menülinie:

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei einer Menülinie

Werden bei einer Menülinie an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, muss zusätzlich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü zur Wahl angeboten werden.

Beispiel für Regelungen für Schülerinnen und Schüler, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen

Beispiel Textbaustein: Regelungen für Schülerinnen und Schüler, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen

Schülerinnen und Schülern, die aufgrund religiöser Vorschriften bestimmte Lebensmittel (z. B. Schweinefleisch) nicht zu sich nehmen möchten, muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) oder eine gleichwertige vegetarische Austauschkomponente (z. B. Tofu) angeboten werden.

g.) Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen

Das Leistungsbestimmungsrecht erlaubt auch Vorgaben zur Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen. Lebensmittelabfälle können wirksam beispielsweise durch elektronische Bestellsysteme und durch altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen vermieden werden. Der allgemeinen Abfallvermeidung dient insbesondere das Verbot von Einzelverpackungen.

Beispiel zu elektronischem Bestell- und Abrechnungssystem

Beispiel Textbaustein: Elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem

Für die Bestellung und Abrechnung der Essen muss der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer

der Einrichtung ein digitales Bestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung stellen.

Das Bestell- und Abrechnungssystem muss folgende Mindestfunktionen aufweisen [benötigte Funktionen angeben, z. B.]:

- Bestellung und Abbestellung von Essen nach Anzahl pro Tag.
- Bestellung und Abbestellung von Essen nach Menülinie.
- Berücksichtigung besonderer Speisebedarfe und Unverträglichkeiten (z. B. Allergien und religiöse Speisevorschriften z. B. Verbot von Schweinefleisch).
- Überprüfbare Abrechnung der bestellten Essen.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss die notwendigen technischen und organisatorischen Maßnahmen für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit treffen. Soweit das konkret vom Auftragnehmer verwendete Bestell- und Abrechnungssystem die Verarbeitung personenbezogener Daten erforderlich machen sollte, wird vor Beginn des Leistungszeitraums eine Vereinbarung über die Auftragsdatenverarbeitung (Art. 28, 32 DSGVO) abgeschlossen.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer haftet für die Funktionsfähigkeit des Bestell- und Abrechnungssystems sowie für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit. Die Bereitstellung des Bestell- und Abrechnungssystems sowie dessen regelmäßige Pflege sind durch die Essenspreise abgegolten.

TIPP

Ergänzend ist beispielsweise zu regeln,

- wer (also die Einrichtung oder die Schülerinnen und Schüler bzw. deren Eltern selbst)
- bis zu welchem Zeitpunkt (also z. B. am Vortrag oder 48h im Voraus) Bestellungen und Stornierungen vornehmen soll.

Beispiel altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen

Beispiel Textbaustein:
Vorgaben zu Portionsgrößen

Portionsgrößen müssen altersgerecht sein und auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen erfolgen. Als Richtwert für Portionsgrößen müssen die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind

- betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ oder
- betreffend Kita-Verpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen an und] sind online verfügbar (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/> und <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/>). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

TIPP

Ergänzend oder alternativ können auch Kellenpläne und Portionierungshilfen vorgegeben werden.

Beispiel zur allgemeinen Abfallvermeidung

Beispiel Textbaustein:
Allgemeine Abfallvermeidung

Zur Vermeidung von übermäßigem Abfall muss auf einzelverpackte Lebensmittel verzichtet werden. [ggf. ergänzend Ausnahmen ergänzen: z. B. Desserts für Diät- bzw. Allergikeressen (z. B. lactosefrei) sowie einzelverpacktes Eis.]

5.4 Qualitätskontrolle und Sanktionierung

Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer soll seine „Versprechungen“ aus dem Vergabeverfahren auch einhalten. Um die Einhaltung der Verpflichtungen dauerhaft sicherzustellen, sind Maßnahmen der Qualitätskontrolle und zur Sanktionierung bei Pflichtverletzungen notwendig. Was im Vergabeverfahren festgeschrieben wird, muss auch kontrolliert und – bei Nichterfüllung – sanktioniert werden können (VK Südbayern, Beschl. v. 13.06.2023 – 3194.Z3-3_01-23-11 – S-Bahn-Triebwagen).

a.) Maßnahmen zur Qualitätskontrolle

TIPP

Wird der Bio-Anteil mittels der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ nach der Bio-AHVV vorgeschrieben, kann mit den Kontrollstellen auf ein gesetzlich geregeltes Kontrollsystem zurückgegriffen werden. Wird die Bio-Auszeichnung der vorgenannten Stufen („Bronze“ ...) vorgegeben, obliegt die Überprüfung der Kontrollstelle (§ 3 Abs. 1a Öko-Landbaugesetz – ÖLG, § 13 Bio-AHVV). Jedenfalls hinsichtlich des Bio-Anteils brauchen die Schul- und Kitaträger kein eigenes System zur Qualitätssicherung mehr zu implementieren.

Beispiel für Regelungen zur Qualitätskontrolle

Beispiel Textbaustein:
Regelungen zur Qualitätskontrolle

Die Einhaltung der [bitte ausführen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer / Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z. B. Höchstlagerfristen (dazu __) oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __; ACHTUNG: nur wenn nicht die Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ nach Bio-AHVV zum Einsatz kommen

notwendig!), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu ___) und Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu ___)] sind jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen. Dem Nachweis sind die dazugehörigen Belege beizufügen, aus denen sowohl die Bezugsquelle, die Menge als auch das Lebensmittel klar und deutlich – für den jeweiligen Abrechnungsmonat – erkennbar sind. Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss entsprechende Rechnungen, Belege, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens 1 Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.

Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss dem Auftraggeber oder von diesem beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.

Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer räumt dem Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der Leistungsanforderungen die Befugnis ein,

- a) zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zwecke der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder transportiert werden sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten,
- b) alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, soweit gesetzlich erforderlich in anonymisierter Form, Frachtbriefe, Herstellungsbeschreibungen und Unterlagen über die im Rahmen der Leistungserbringung bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrucke oder Kopien,

auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrucke von elektronisch gespeicherten Daten zu verlangen sowie

- c) im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen, Geräte und Behältnisse zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen (insbesondere Thermoporte) und davon Bildaufnahmen anzufertigen;
- d) alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft und das Inverkehrbringen;
- e) Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen; für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten bei der Kontrolle zu unterstützen und insbesondere auf Verlangen die Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen sowie unverzüglich die geforderten Auskünfte zu erteilen. Der Auftragnehmer, bzw. dessen Beauftragter, hat das Recht, bei den Kontrollen anwesend zu sein."

b.) Weiterleitungsverpflichtung

Um das Qualitätsniveau, aber auch Anforderungen an Tariftreue und Mindestlohn (vgl. §§ 5, 6 LTTG), durchgehend überprüfen und kontrollieren zu können, sollten die gegenüber dem Dienstleister geltenden Kontroll- und Einsichtsrechte auch auf seine Nachunternehmer weitergeleitet werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich Dienstleister durch die Einschaltung von Subunternehmern dieser Kontrolle entledigen.

Beispiel Textbaustein: Weiterleitungsverpflichtung

Für den Fall, dass der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer für die Speisenproduktion, den Transport, die Essenausgabe oder den Betrieb

des Bestell- und Abrechnungssystems Subunternehmer einsetzt, verpflichtet sich der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer die gesamten ihm aus dieser Leistungsbeschreibung obliegenden Verpflichtungen weiterzuleiten. Dies gilt auch für Nachweispflichten und Kontrollrechte des Auftraggebers und etwaiger Beauftragter des Auftraggebers.

c.) Sanktionierung bei Pflichtverletzung

Damit Verpflichtungen und Kontrollen praktisch durchsetzbar sind, müssen dem Auftragnehmer / Konzessionsnehmer auch Sanktionen für den Fall der Pflichtverletzung drohen. Denn ist erneut zu betonen: Was im Vergabeverfahren festgeschrieben wird, muss auch kontrolliert und – bei Nichterfüllung – sanktioniert werden können (VK Südbayern, Beschl. v. 13.06.2023 – 3194.Z3-3_01-23-11 – S-Bahn-Triebwagen). In Betracht kommen insbesondere Vertragsstrafenregelungen und Kündigungsrechte. Zusätzlich kann es empfehlenswert sein, Regelungen zur Ersatzbeschaffung zu treffen.

Übrigens: Zwar erspart die Anwendung der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ nach der Bio-AHVV bzgl. des Bio-Anteils ein System zur Qualitätskontrolle. Das Festschreiben von vertraglichen Sanktionsmechanismen wird hingegen nicht erspart.

d.) Vertragsstrafen

Aus Sicht des Trägers haben Vertragsstrafen einen großen Vorteil: Anders als bei Schadensersatzansprüchen muss nur die Pflichtverletzung, nicht jedoch ein Verschulden des Auftragnehmers / Konzessionsnehmers nachgewiesen werden (vgl. § 339 BGB). Gleichwohl sind Vertragsstrafenklauseln juristisch heikel. So müssen die strafbewehrten Vertragspflichten sowie die Bemessungsfaktoren für die Vertragsstrafe hinreichend klar und bestimmt definiert sein. Auch müssen die festgelegten Vertragsstrafen

angemessen sein, anderenfalls droht die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung. So ist zwingend eine ausdrückliche Obergrenze aufzunehmen, da sich die Vertragsstrafe nicht unbegrenzt aufsummieren darf.

In § 7 Abs. 1 Satz 1 LTTG ist einer Obergrenze für Vertragsstrafen i.H.v. 1% des Auftragswertes pro Verstoß geregelt. Die Gesamtvertragsstrafe darf danach 10% des Auftragswertes nicht überschreiten. Die VOL/B begrenzt die Vertragsstrafe auf 0,5 % pro Verstoß und insgesamt 8 % (§ 11 Nr. 2 S. 2 VOL/B).

Demgegenüber hat die Rechtsprechung Höchstgrenzen von 0,1 % bis 0,3 % pro Werktag/Kalendertag und insgesamt 5 % herausgearbeitet (vgl. etwa BGH, Urt. v. 23.1.2003, VII ZR 210/01).

TIPP

Es wird deshalb dringend empfohlen, Vertragsstrafen auch für Verträge, für die die VOL/B vereinbart wird, auf Höchstgrenzen von 5 % der Auftragssumme zu begrenzen, um die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung zu vermeiden.

Beispiel Textbaustein: Vertragsstrafen

Um die Einhaltung der [bitte ausfüllen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer / Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z. B. Höchstlagerfristen oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einhaltung der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ nach der Bio-AHVV bzw. Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu __) und Einsatz des Fisches aus bestandschonender Fischerei (dazu __)] resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers / Konzessionsnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer für jeden Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,2 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe

von 5 v.H. der Auftragssumme. Abweichend von Satz 1 schuldet der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer bei jedem schuldhaften Verstoß gegen die Vorschriften zu Tariftreue und Mindestlohn (§§ 3 – 6 LTTG) eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v. H. des Auftragswertes und bei mehreren Verstößen maximal 10 v.H. des Auftragswertes. Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 und 2 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.

e.) Kündigungsrechte

Insbesondere, wenn ein Unternehmen grob fahrlässig, mehrmals oder gar vorsätzlich gegen die vertraglich auferlegten Pflichten verstößt, muss es möglich sein, den Vertrag außerordentlich zu kündigen (vgl. § 7 Abs. 2 LTTG).

Beispiel Textbaustein:

Vertragslaufzeit und Kündigungsrecht

Zwischen dem Träger und dem Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag für das Schuljahr ____/___ geschlossen (Beginn: September ____).

Der Vertrag verlängert sich um ein Schuljahr, wenn er nicht zum Ende ersten Quartals _____ gekündigt wird. Maximal sind drei Verlängerungen nach diesem Muster möglich (Gesamtdauer max. 4 Jahre). Die Möglichkeit einer außerordentlichen Kündigung aus sonstigen wichtigen Gründen bleibt unberührt.

Das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Insbesondere behält der Träger sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund vor, wenn die Speisenerlieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt (erhebliche Schlechtleistung);
- über das Vermögen des Auftragnehmers/ Konzessionsnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff StGB anbietet, verspricht oder gewährt;
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer mindestens grob fahrlässig und erheblich seine Verpflichtung nach den §§ 3 bis 6 LTTG verletzt;
- der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen oder des Vertrages zur Arbeitsweise der Europäischen Union zustande gekommen ist.

Eine erhebliche Schlechtleistung können insbesondere sein [Wesentliche Inhalte der Vergabeunterlagen aufführen, mit genauem Verweis, z. B.:

- Verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen (dazu ___),
- Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten (dazu ___),

- Nichteinhaltung des geschuldeten Bio-Anteils (dazu __),
- Nichteinhaltung der Verpflichtungen zum Einsatz fair gehandelter Lebensmittel und des Einsatzes des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __),
- erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten (dazu __),
- Fremdkörper in den Nahrungsmitteln (dazu __),
- Verstoß gegen die Nachweispflichten (dazu __),
- nicht funktionierendes Bestell- und Abrechnungssystem (dazu __) oder
- Verletzung der Regelungen zu Datenschutz und Datensicherheit (dazu __).]

Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

Die Essensausgabe gilt als verspätet, wenn die Ausgabezeit (dazu __) nicht eingehalten wird. Als erheblich verspätet gilt die Ausgabezeit, wenn sie mehr als 15 Minuten nach der in (dazu __) vorgegebenen Uhrzeit erfolgt.

Schadensersatzansprüche bleiben unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.

f.) Regelungen zur Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

Wenn in der Kita- oder Schulverpflegung Speiselieferungen nicht erfolgen, hat dies gravierende Auswirkungen: Kinder bleiben hungrig. Dieser Zustand sollte vermieden werden. Für solche Fälle kann ein Recht zur Ersatzbeschaffung gedacht werden.

Beispiel Textbaustein: Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

In Fällen teilweiser/vollständiger Nichtleistung, erheblicher Schlechtleistung [weiter ausführen, z. B. verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes Essen – dazu __ und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen – dazu __, Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen – dazu __, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten – dazu __ und Fund von Fremdkörpern im Essen – dazu __ bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes oder erheblich verspäteter Leistung] ist der Auftraggeber nach seiner Wahl berechtigt,

- auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen oder
- den Rechnungsbetrag anteilig zurückzuhalten.

Der Auftraggeber hat das Recht, betreffend der bestehenden Ersatzansprüche mit der nächsten Rechnung des Auftragnehmers aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die teilweise/vollständige Nichtleistung, erhebliche Verspätung oder erhebliche Schlechtleistung nicht zu vertreten.

Weitergehende Schadensersatzansprüche des Auftraggebers und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund (dazu __) bleiben unberührt.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Kaiser-Friedrich-Straße 1
55116 Mainz

Poststelle@mkuem.rlp.de
www.mkuem.rlp.de

Facebook: <http://www.facebook.com/UmweltRLP>

Twitter: <http://twitter.com/UmweltRLP>